

ENTREE/APERO

# CARPACCIO BETTERAVE ET CHÈVRE

Pour **4 personnes**

Préparation **10-15 min**

Cuisson



## Ingrédients

- 2 à 4 betteraves crues
- fromage de chèvre frais à mi-frais
- huile d'olive
- sel et poivre
- 1 oignon, 1 gousse d'ail, bouquet garni

## Préparation

1. Peler les betteraves et les détailler en tranches très fines
2. Disposer sur les assiettes et parsemer de petits morceaux de fromage de chèvre.
3. Assaisonner et Arroser d'huile d'olive.
4. Servir avec un bon pain

## Variez les goûts et les plaisirs

Varié les huiles (noix, noisette...) et les épices (tous types de poivres, graines de coriandres moulues, carvi, pavot ...)

Assaisonner d'herbes fraîches notamment l'estragon, le basilic, le thym ou l'aneth

Agrémenter de vinaigre balsamique ou d'une vinaigrette aromatique express (vinaigre de vin mixé avec quelques framboises ou une demi échalote)

Accompagner de fruits frais et/ou secs (raisins, figes, framboises/mûres...), de graines ou fruits à coques (pignons de pin, noisettes, graines de courge ...)

Essayer avec des fromages de chèvre plus ou moins affinés ou de la tomme de vache ou de brebis

Préparer cette recette en plat unique en composant des assiettes généreuses avec pourquoi pas le fromage en tartine chaude (5 min au four à 200°C + 3 min sur position grill) et une salade de pousses d'épinard/mâche voire une tranche de jambon sec, un œuf mollet...