



Carpaccio de betterave au miel et à la feta

Temps total:
20 Minuten

Plat:
entrée

Portions:
4

Ingrédients:

3 c. à soupe de miel
2 c. à soupe de Condimento bianco
1 c. à soupe de moutarde douce
2 c. à soupe d'huile de carthame
300 g de betteraves crues

50 g de jeunes pousses d'épinards, lavées
100 g de feta
1 figue
1 poignée de cerneaux de noix grillés
1 citron
sel & poivre

Préparation:

1.
Faites chauffer le miel avec le vinaigre. Ajoutez la moutarde et l'huile, puis mélangez le tout pour obtenir une vinaigrette. Assaisonnez avec du sel et du poivre noir. Coupez la betterave en deux, puis détaillez-la en tranches très fines.

3.
Émiettez la feta sur le carpaccio. Faites brièvement caraméliser la figue dans une poêle avec un peu de sucre, puis ajoutez-la encore tiède sur l'assiette.

2.
Mélangez-la avec la vinaigrette et laissez mariner environ 10 minutes. Disposez les tranches de betterave de manière décorative sur une assiette. Mélangez délicatement les jeunes pousses d'épinards avec un peu d'huile d'olive, puis répartissez-les sur la betterave.

4.
Pour finir, râpez un peu de zeste de citron sur le carpaccio et parsemez de noix grillées.