



THOMY

LA BETTERAVE, ON AIME GRAVE!

INGRÉDIENTS

3 pièces morceaux de betterave crue (betterave rouge)

1 bouquet botte de ciboulette fraîche

1 pièce citron

4 cuillères à soupe de Veggynaise THOMY

2 cuillères à soupe de sirop d'érable

1 pincée Sel, poivre

INSTRUCTIONS

Étape 1 Laver le citron à l'eau chaude, le sécher, en râper l'écorce et la réserver, presser le jus du citron.

Étape 2 Mélanger le jus de citron avec la Veggynaise THOMY, le sirop d'érable et le sel et en badigeonner l'assiette. Hacher finement la ciboulette. Couper les betteraves en très fines lamelles, les déposer sur l'assiette et assaisonner de sel, de poivre et de zeste de citron.

Étape 3 Verser le reste de la marinade par-dessus. Décorer selon les préférences de cresson, d'herbes fraîches et de fils de chili.