



THOMY

LA BETTERAVE, ON AIME GRAVE!

INGRÉDIENTS

pièces petites betteraves chioggia

bouquet botte de ciboulette fraîche

pièce de citron

cuillères à soupe de Veggynaise THOMY

cuillères à soupe de sirop d'érable

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.