

# LA BETTERAVE, ON AIME GRAVE!

---

Plus fin que fin avec cette recette savoureuse: pour le carpaccio de betterave et sa marinade au citron et ciboulette, tu n'as besoin que de quelques ingrédients. Agrémentée de la Veggynaise THOMY, cette entrée végétarienne est une idée gourmande aussi simplissime que géniale!

## Ingédients

- 3 morceaux de betterave crue (betterave rouge)
- 1 botte de ciboulette fraîche
- 1 citron
- 4 c. à soupe de Veggynaise THOMY
- 2 c. à café de sirop d'érable
- Sel, poivre

## C'est parti

1. Laver le citron à l'eau chaude, le sécher, en râper l'écorce et la réserver, presser le jus du citron.
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.
3. Verser le reste de la marinade par-dessus. Décorer selon les préférences de cresson, d'herbes fraîches et de fils de chili.



20 minutes



4 personnes