CARPACCIO DE RADIS NOIR ET BETTERAVE

INGRÉDIENTS

- une crapaudine crue
- un demi radis noir
- Huile d'olive
- Fleur du sel
- Poivre du moulin
- Graines de sésame grillées
- Noisettes

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS TOTAL : 15MN

PRÉPARATION

Pelez le radis et la betterave.

Coupez des lamelles très fines à la mandoline.

Concassez les noisettes.

Dans un bol mélangez l'huile d'olive, la fleur de sel, le poivre, les graines de sésame et les noisettes concassées

Trempez chaque pétale de légume dans l'huile d'olive préparée.

Déposez-les en corolles dans un plat.

Au moment de servir, parsemez de quelques feuilles de coriandre et accompagnez de toasts de pain aillés.

.