

## Carpaccio de betteraves aux agrumes



4 personnes

### **Ingrédients**

Betteraves 1 à 2 suivant grosseur

3 oranges (dont une bio)

1 pamplemousse

2 c à entremet de poudre d'amande

Quelques amandes concassées

1 vinaigrette à salade (de préférence avec un très bon vinaigre)

### **Préparation**

Préparer la vinaigrette

Couper les betteraves en rondelles très fines, comme un carpaccio, réserver

Râper le zeste de l'orange bio

Eplucher toutes les oranges à vif et le pamplemousse, réserver

Mettre les zestes et la poudre d'amande dans la vinaigrette, réserver

Dresser vos betteraves dans un plat avec les agrumes au milieu

Au moment de servir arroser les betteraves avec la vinaigrette

Parsemer d'amandes concassées

Décorer de 3 brins de ciboulettes