Carpaccio de betteraves rouge et jambon

Les ingrédients

- 4 tranches de HERTA® SUPERIEUR a la Broche
- 1 pain ciabatta
- 60g de noisettes
- 500g de betterave rouge, précuite
- ½ concombre
- 4-5 radis
- 1 oignon rouge
- 1 branche de céleri
- 100g de fromage de chèvre doux
- 40g de roquette
- 1 échalote
- huile d’olive, vinaigre de vin rouge, jus de citron, d’huile de noisette, ciboulette

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C. Coupez la ciabatta en fines tranches et arrosez-les d’huile d’olive, salez et poivrez. Mettez-les au four pendant 10 minutes jusqu’à ce qu’elles soient croustillantes.
- Versez les noisettes dans un autre plat et enfournez à côté de la ciabatta. Faites-les dorer au four pendant 5-8 minutes. Laissez refroidir.
- Coupez la betterave rouge en fines tranches et répartissez-les sur les assiettes avec le concombre coupé en cubes, les radis et l’oignon rouge en anneaux.
- Tranchez le céleri en fines lamelles, mettez dans de l’eau glacée et laissez-les se recroqueviller. Coupez la HERTA Supérieur à la broche en lamelles.
- Finalisez entre-temps la betterave rouge avec quelques tranches de fromage de chèvre, la roquette et la HERTA Supérieur à la broche.
- Hachez finement l’échalote et la ciboulette. Mélangez-les dans un bol au vinaigre de vin rouge, jus de citron, huile de noisette et huile d’olive.

Assaisonnez de sel et poivre selon le goût. Finalisez le carpaccio avec les noisettes grillées et le dressing.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**