



SALADE DE BETTERAVE, HARICOTS VIOLETS ET CARPACCIO DE DAURADE du chef Sandra DALLOZ

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 filets de Daurade
- 2 betteraves
- 2 petits oignons violets
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 8 radis boules multicolores
- Huile d'olive
- Vinaigre de framboise
- Branche de romarin
- 24 graines de courge
- Tomme de brebis
- Thé noir
- Pétales de roses
- Lavande
- Baies roses
- Piment

PRÉPARATION :

Cuire la betterave une vingtaine de minutes.
Réserver puis couper en tranches fines à la mandoline.

Levez les filets de Daurade et tranchez des morceaux de 2 cm.

Faire chauffer l'huile d'olive pour infuser le thé et les pétales de fleurs une vingtaine de minutes à 65 degrés.

Mariner les morceaux de daurade dans l'huile pendant 15 minutes.

Émincez finement les oignons violets et la ciboulette.

Coupez les radis en rondelles.

Realiser une vinaigrette avec l'huile aromatisée, le vinaigre, les baies roses et le piment.

Dans une assiette, déposer les betteraves en corolle, intercaler les morceaux de daurade marinés, parsemés.

de quelques graines de courge, des pétales de roses et quelques lavandes, des copeaux de fromage de brebis.

Terminer par la vinaigrette.