

LA RECETTE du LUNDI



carpaccio de betteraves, fromage frais & miel de thym

entrée



INGRÉDIENTS

- **Produits du Comptoir**
- Miel de thym
- Fleur de sel
- Poivre de Madagascar
- Mélange d'herbes douces (ciboulette, herbes de provence, basilic)
- Huile d'olive ail et thym
- Quelques noix ou noisettes
- **Produits frais**
- 2 grosses betteraves cuites
- Fromage frais (chèvre doux ou ricotta)



Pour 2 personnes



PRÉPARATION :



- Découpe les betteraves en fines tranches.
- Forme un cœur dans l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce ou par le dressage.
- Mélange le fromage frais avec un filet d'huile d'olive, une pincée de fleur de sel et du poivre.
- Dépose de petites touches sur le carpaccio.
- Ajoute un filet de miel de thym du Comptoir.
- Parsème d'herbes douces et de noix ou noisettes concassées
- Termine par un tour de poivre.

✨ **Détail qui change tout**

- Ajoute quelques gouttes de vinaigre poire et vanille pour intensifier le goût du sucré salé...

