

Tartare de betterave rouge aux pommes

Pour 6 personnes



1 betterave rouge cuite (400 g)

Eplucher, couper en très petits cubes.

1 pomme légèrement acide (Braeburn)

Eplucher et couper en cubes identiques à la betterave.

2 cs de ciboulette ciselée

Ajouter.

2 cs de noix

Hacher grossièrement et ajouter.

1 cs de vinaigre de pomme

Ajouter tous les ingrédients, assaisonner et mettre au frais.

2 cs d'huile de colza

1 cc de miel liquide

Sel, poivre

Sauce:

100 g de crème acidulée

Mélanger tous les ingrédients et réserver au frais.

1 cs de yogourt nature

2 cc de raifort râpé ou pâte de raifort (éventuellement

Dresser le tartare, répartir la sauce et décorer avec un peu de verdure.

½ cc de pâte de wasabi)

Sel, poivre

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/formation-continue/

Recette "GrangeNews" – Edition n° 105 – Décembre 2023