

## Recette de la semaine: carpaccio de betteraves au fromage de chèvre

### Ingrédients (4 portions) :

- 2 betteraves (cuites)
- 1 rouleau de fromage de chèvre
- Pain complet ou baguette
- 2 c. à s. de noyers
- 4 c. à s. de flocons d'avoine
- 4 c. à s. de miel
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre
- 1 c. à c. de moutarde
- thym
- poivre + sel

### Matériel :

- Râpe
- cuillère à soupe
- cuillère à café
- couteau
- planche à découper
- papier de cuisson
- 2 petits bols
- 1 assiette



1

Mélangez : les noix + flocons d'avoine + miel + un peu de poivre et de thym.



2

Coupez le fromage de chèvre en tranches



3

Placez le fromage de chèvre sur du papier de cuisson. Mettez le mélange de flocons d'avoine sur le fromage de chèvre.



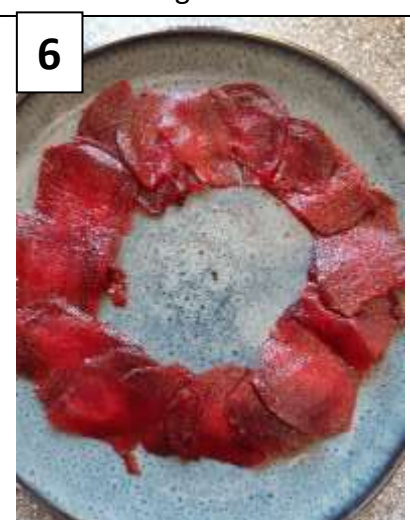
4

Mettez le fromage de chèvre au four pendant 10 minutes. (180 degrés)



5

Râpez la betterave en fines tranches.



6

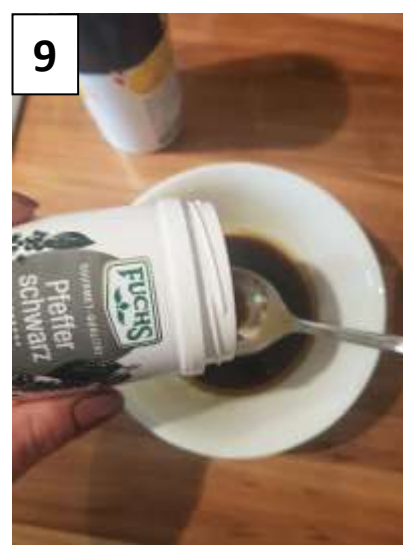
Disposez les tranches sur une assiette



Mettez 2 c. à s. de vinaigre dans un petit bol



Ajoutez 2 c. à s. d'huile d'olives



poivrez



Salez



Ajoutez 1 c. à c. de moutarde



Mélangez tout et mettez la vinaigrette sur les betteraves



Nous souhaitons un bon appétit !

