



## Carpaccio de saumon frais et betterave



Plat principal



40 min.



4

### INGRÉDIENTS:

- 12 tranches de saumon d'Ecosse (140 g par personne)
- betterave rouge tranchée et cuite
- feuilles d'aneth fraîches
- 100 g de gelée aux pommes Belberry

### Pour la marinade:

- 3 cl de jus de betterave rouge
- 5 cl de vinaigre de poivron rouge Belberry
- 5 cl de ketchup à la betterave sanglante Belberry
- aneth finement haché
- Poivre noir moulu

### PRÉPARATION & PRÉSENTATION:

- Pour la marinade: mélanger le vinaigre de poivrons rouge, le jus de betterave et l'aneth finement coupée. Assaisonner de quelques pincées de poivre noir.
- Répartir le saumon sur 4 assiettes et verser la marinade dessus. Laisser mariner pendant un minimum de 20 minutes.
- Présentation: Terminer avec une cuillerée de gelée de pomme, de fines tranches de radis, une tranche de toast croustillante et des pousses d'aneth.
- **Suggestions:** Remplacer le saumon par un autre poisson comme du bar ou de la morue de l'Atlantique.

