

Tartare de betterave rouge à l'huile de sésame et vinaigre de grenade



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Betteraves rouges assaisonnées en dés en boîte 4/4 AVRIL	0045600
0.03	Graines de sésame doré en sachet 500 g COMPTOIR COLONIAL	0205143
0.03	Huile vierge de sesame en bidon 50 CL GUENARD	0016395
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.02	Vinaigre saveur grenade en bouteille 900 ml SENS GOURMET	0166581

Étapes de préparation

- 1 Hacher la betterave à l'aide d'un mixer. Assaisonner la avec l'huile de sésame et le vinaigre de grenade.
- 2 Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Ajouter les graines de sésame doré. Réserver au frais.
- 3 A l'aide d'un emporte pièce, dresser la mousse de betterave et décorer la de graines de sésame doré. Accompagner de toasts de pain de mie ou tranche de pain de campagne.
- 4 Servir bien frais.

Astuce du chef

Cette recette est déclinable en plat.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saint Nicolas de Bourgueil rouge AOP en bouteille 75 cl LA JANVRIE