

*La Salade de Betteraves et Choux de Bruxelles,  
Noisettes et fromage bleu*

**INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:**

Carpaccio de Betteraves (la veille):

- 1 betterave rouge
- 1 betterave jaune
- 1 betterave Chioggia
- 150g de vinaigre balsamique de pomme
- Sel
- 1 cc de Miel (facultatif, cela va dépendre de votre vinaigre)

Vinaigrette:

- 25g de vinaigre Balsamique de pomme
- 2g de sel
- 12gr de moutarde ancienne
- 20g d'huile de pépin de raisin
- 20g d'huile de noisette

Salade de choux de Bruxelles:

- 200g de choux de Bruxelles
- 1/2 pomme verte granny Smith
- 4 feuilles de betterave jaune (facultatif)

Finitions:

- Noisettes torréfiées
- Fromage bleu (Bleuchâtel, Fourme d'Ambert, Bleu de Bresse...)
- Fleur de sel
- Poivre noir concassé

**PRÉPARATION:**

Carpaccio de betteraves:

À l'aide d'une mandoline, trancher TRÈS finement les betteraves. Retailer les tranches avec un emporte-pièce rond. Ranger chaque variété de betteraves dans un bol différent afin de bien conserver les couleurs.

Amener à ébullition le vinaigre balsamique de pomme avec une pincée de sel et ajouter si nécessaire un peu de miel pour atténuer l'acidité.

Verser la marinade chaude sur les différentes betteraves, recouvrir d'un film alimentaire et laisser mariner au frais jusqu'au lendemain.

Vinaigrette:

Mélanger le vinaigre balsamique de pomme, le sel et la moutarde ancienne, ajouter l'huile de noisette et l'huile de pépin de raisin.

Salade de choux de Bruxelles:

À l'aide d'un petit couteau, couper la base des choux et retirer les feuilles extérieures. Conserver les cœurs pour une autre utilisation. Plonger les feuilles dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes puis les rafraîchir dans l'eau glacée. Égoutter et réserver.

Tailler la pomme verte en petits bâtonnets et émincer finement les feuilles de betteraves.

Réunir le tout dans un saladier et assaisonner de vinaigrette.

**FINITIONS ET DRESSAGE:**

---

Égoutter les rouelles de betteraves et les dresser en rosace sur les assiettes en alternant les couleurs. Badigeonner d'un filet d'huile de noisette et assaisonner de fleur de sel et de poivre noir. Dresser la salade de choux de Bruxelles au centre. Parsemer de quelques éclats de noisettes torréfiées et de copeaux de fromage bleu.