



Carpaccio vitaminé au Reblochon Recette d'hiver

Entrée

Ingrédients - Pour 4 personnes

- 1 Reblochon
- 2 petites betteraves cuites ou crues (selon votre préférence)
- 3 oranges
- 6 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 2 endives (rouges ou vertes)
- 2 pommes vertes
- Sel, poivre du moulin

Préparation – 15 min

- Coupez le Reblochon et les betteraves en tranches les plus fines possible, idéalement à l'aide d'une mandoline.
- Pressez une des oranges, épluchez les deux autres en retirant la peau blanche en même temps que l'écorce. Coupez-les également en tranches fines.
- Sur des assiettes individuelles, disposez en rosace le Reblochon, les oranges et la betterave.
- Rincez les endives et la pomme, émincez-les ensemble.
- Disposez un buisson d'endives aux pommes au centre de chaque assiette.
- Mélangez l'huile d'olive avec le jus d'orange, salez et poivrez.
- Versez la vinaigrette sur les assiettes, servez aussitôt.

Conseil : pour découper facilement le Reblochon en tranches fines, sortez-le au dernier moment du réfrigérateur.