
Carpaccio De Betteraves Jaunes Au Saumon Fumé Et Oeuf Poché

4 portions

2 betteraves jaunes, cuites au four et pelées

500 g de saumon fumé, tranché

Vinaigrette au miel et au citron, au goût

1/2 ciboulette, ciselée

1/3 persil, haché

Sel et poivre du moulin, au goût

1 oeuf

1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre blanc

1

Trancher les betteraves finement.

2

Étaler uniformément dans le fond d'une assiette, la moitié des tranches, recouvrir de saumon fumé, arroser de vinaigrette et parsemer des fines herbes.

3

Répéter l'opération pour compléter un second étage; réserver.

4

Dans une eau légèrement frémissante, ajouter le vinaigre blanc.

5

Dans un petit ramequin, casser un oeuf et le déposer délicatement dans l'eau chaude.

6

Faire cuire de 4 à 5 minutes et retirer de l'eau.

7

L'égoutter et le déposer sur le carpaccio de betteraves.

