

Tagliatelles de Légumes

Vinaigre de sureau, **Liqueur de Lychee Joseph Cartron.**

- 1 carotte rouge nantaise
- 1 petite courgette ferme
- 1/2 oignon rouge
- 2 navets
- 1/2 boule de céleri
- 1/2 betterave rouge
- 1 cl de vinaigre de sureau
- 3 cl d'huile de pépins de raisins
- Sel, poivre du moulin
- Quelques herbes fraîches
- 2 cl de **Liqueur de Lychee Joseph Cartron**

PRÉPARATION: Eplucher les légumes, les laver et les tailler en tagliatelles très fines. Tremper chaque variété de légumes 30 secondes dans de l'eau bouillante salée et laisser refroidir. Mélanger le vinaigre, la liqueur de Lychee et l'huile dans un bol mixeur et assaisonner avec le sel et le poivre.

DRESSAGE : Au dernier moment, mélanger les tagliatelles de légumes et quelques herbes fraîches. Arroser avec le vinaigre à la liqueur de lychee.

Créée par Stéphane Derbord, Chef Cuisinier

