Plats végétariens

Carpaccio de chou-rave

Hors-d'œuvre
Type de recette

15 minutes
Préparation

Facile
Difficulté

Ingrédients pour 4 personnes

1 chou-rave
2 cc d'huile de pépins de courge styrienne igp
1-2 cc de vinaigre au citron.
1 cc de vinaigre balsamique
Sel
Poivre
Fines herbes fraîches à convenance
Parmesan

Préparation

Éplucher le chou-rave et le couper en tranches très fines. Les disposer sur une assiette. Mélanger l'huile de courge, le vinaigre au citron et le vinaigre balsamique, saler et poivrer. Arroser les tranches de chou-rave de vinaigrette, garnir de copeaux de parmesan et de fines herbes.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch