

Carpaccio de légumes aux agrumes

PRISCA MORJON



Préparation
10 min

Cuisson
30 min

Personnes
4

Ingredients

4 petits navets ronds
1 courgette
2 piments végétariens
2 carottes + fanes fraîches
1 orange
1 citron vert
2 cuillères à soupe de
vinaigre balsamique
1 échalote
Persil
Poivre et Sel

Environ **2,10€**
PAR PERSONNE



Préparation

Détailler les navets, la courgette, les carottes pelées en fines rondelles.

Laver les fanes de carottes.

Réaliser une vinaigrette en mélangeant le jus d'orange, le jus de citron, le vinaigre balsamique, l'échalote et le persil hachés, le sel et le poivre.

Mélanger.

Disposer les légumes en rosace dans une assiette.

Assaisonner avec la vinaigrette.

Bon appétit !


je consomme local