

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Carpaccio de champignons et oeufs mimosa



VEGETARIEN RAPIDE PALEO

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients Pour 2 personnes

- 2 ou 3 œufs (selon la taille)
- 300 g betterave
- 10 g gingembre
- 10 g thym
- 150 g champignons bruns
- 20 g pistaches décortiquées
- Purée d'amande
- Huile de colza première pression à froid (ppf)
- Huile de noix (ppf)
- Huile d'olive (ppf)

- Vinaigre balsamique
- Vinaigre de vin

1. Cuire les œufs durs : 9-10 min sur le tamis du Vitaliseur.
2. Betteraves au thym et gingembre : Eplucher et râper les betteraves et le gingembre. Ajouter le thym et l'assaisonnement à votre goût et mélanger. Réserver
3. Vinaigrette balsamique et purée d'amande : Mélanger 1 cuillère à soupe de purée d'amande 3 cuillères à soupe d'huile olive 3 cuillères à soupe huile de colza première pression à froid (ppf) 2 cuillères à soupe vinaigre balsamique 1 cuillère à soupe vinaigre de vin 1 pincée de sel.
4. Sauce à l'huile de noix : Mélanger 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique 4 cuillères d'huile de colza (ppf) 4 cuillères d'huile de noix (ppf) 1 pincée de sel
5. Mise en place : Couper très finement les champignons bruns Broyer grossièrement les pistaches décortiquées (vous pouvez les remplacer par des noisettes) Râper les œufs durs dans un bol ce qui donnera des œufs mimosa. Assaisonner le mesclun avec la vinaigrette au balsamique et purée d'amande.
6. Dressage : Disposer les tranches de champignons sur la moitié de l'assiette. Parsemer d'éclats de noisettes. Verser 3 cuillères à café de la sauce à l'huile de noix sur les champignons. Mettre une cuillère à soupe de betteraves assaisonnées sur l'un des cotés. Y ajouter 2 cuillères à café d'œufs mimosa. Sur le côté restant, disposer le mesclun assaisonné.

Cette recette végétarienne est proposée par le restaurant Vert Midi à Paris.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram