

## Carpaccio de betteraves rouges à la pancetta

4 personnes :

### Ingrédients

2 betteraves rouges crues  
8 tranches de pancetta  
1 branche de coriandre ou persil  
1 c à soupe de noisettes  
2 c à soupe de vinaigre balsamique  
4 c à soupe huile d'olive  
Sel, poivre

### Préparation :

Hachez grossièrement vos noisettes

Les colorer dans une poêle antiadhésive sans matière grasse  
Sur feu très vif, en prenant soin de mélanger constamment.

Poêlez vos tranches de pancetta 1 mn sur feu vif

Pelez vos betteraves, passez les à la mandoline, pour réaliser de  
Fines tranches

Dans un bol, mélangez le vinaigre balsamique avec du sel et du poivre

Ajoutez l'huile en filet tout en mélangeant

Disposez harmonieusement en rosace, vos tranches de pancetta

Et de betteraves

Agrémentez de noisettes et d'effeuillées de coriandre

Arrosez de vinaigrette