

# Carpaccio de betterave et mozzarella, vinaigrette au yuzu

Publié Par *Anne* Sur 9 avril 2024 @ 11 h 45 min Dans Entrées, France, Légumes, Végétarien, Voyages | [16 commentaires](#)

---

Je vous rassure tout de suite, je ne vais pas vous faire courir dans toute la France pour trouver du **jus de yuzu**. Soit vous en trouvez dans une épicerie asiatique ([Eurasie](#) pour les bordelais), soit vous en achetez en ligne, soit vous le remplacez par du jus de citron vert.

Facile non ?

Cette recette de carpaccio a été réalisée avec **Bastien Soumoulou**, le chef du restaurant La Réserve à Saint-Jean-de-Luz où j'étais la semaine dernière. Nous avons utilisé la délicieuse mozzarella de la Ferme Urtetia. Ce carpaccio est très frais, très rafraîchissant et ultra savoureux. J'adore !

Tentés ?

## Ingrédients

Pour 2 personnes :

2 betteraves rouges cuites

2 boules de mozzarella (125 g chacune)

30 g de noisettes torréfiées

1 cuillère à soupe de fleurs de bourrache (facultatif, vous pouvez aussi remplacer par des fleurs de ciboulette)

2 cuillères à café de ciboulette ciselée

Pour la vinaigrette au yuzu

10 g de moutarde de Dijon

20 g de jus de yuzu (ou, à défaut, de jus de citron vert)

10 g de vinaigre balsamique blanc

60 g d'huile de noisettes

1 pincée de sel

1 pincée de piment d'Espelette

Pour le condiment à la betterave (facultatif)

1 betterave rouge cuite

25 g de beurre  
20 g de vin rouge  
50 g de vinaigre balsamique  
60 g d'échalote  
20 g de moutarde violette

## Préparation de la vinaigrette

Mélangez le sel, le piment et la moutarde. Ajoutez le vinaigre et le jus de yuzu, mélangez, puis incorporez l'huile de noisettes en émulsionnant légèrement.

Réservez.

## Préparation du condiment à la betterave (facultatif)

Faites rôtir la betterave et les échalotes dans du beurre quelques minutes. Mouillez avec le vin rouge et le vinaigre balsamique. Ajoutez ensuite la moutarde et mixez au Thermomix (si vous avez, moi je n'ai pas 😊). Je pense qu'un bon blender peut aussi faire l'affaire. Versez la préparation dans un flacon plastique et réservez.

## Préparation de la betterave et de la mozzarella

Coupez la betterave en tranches fines (3 mm environ). Utilisez des gants si vous ne voulez pas avoir les mains teintées en rouge :D. Coupez également la mozzarella en tranche d'environ 5 mm de diamètre.

Disposez dans une assiette 3 tranches de betterave, 1 tranche de mozzarella puis 3 tranches de betterave, 1 tranche de mozza, jusqu'à épuisement des ingrédients. Arrosez à l'aide d'une cuillère les tranches de betterave de la vinaigrette préalablement réalisée.

Saupoudrez de noisettes torréfiées et de ciboulette finement ciselée et décorez de fleurs de bourrache et si vous souhaitez le réaliser, de billes de condiment à la betterave.

Un régal !

Bon appétit !

---

Publication imprimé sur Papilles et Pupilles: <https://www.papillesetpupilles.fr>

URL de l'article: <https://www.papillesetpupilles.fr/2024/04/carpaccio-de-betterave-et-mozzarella-vinaigrette-au-yuzu.html/>

Copyright © 2005-2012 Papilles et Pupilles. Tous droits réservés. All rights reserved.