

Tartare de navets marinés aux agrumes



Ingrédients :

- Des navets (la quantité que vous voulez)
- 50g d'amandes avec peau
- Le jus et le zeste d'une petite orange
- Le jus et le zeste d'un citron
- 4 à 5 c à s d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin.

Les étapes

Pelez les navets et émincez les pas trop finement (à la mandoline si vous en avez une)
Placez les navets dans un contenant et saupoudrez d'une pincée de sel (n'ayez pas la main lourde, une pincée suffit).

Ajoutez 2 c à s de citron, mélangez soigneusement et laissez dégorger pendant au moins 30 minutes (jusqu'à 45 minutes).

Pendant ce temps torréfiez les amandes à sec dans une poêle chaude. Laissez refroidir et concassez grossièrement.

Emulsionnez l'huile d'olive avec 2 c à s de jus d'orange et 1 c à s de jus de citron, poivrez et ne salez surtout pas (les légumes le seront suffisamment).

Egouttez soigneusement les légumes et disposez-les en rosace dans chaque assiette, saupoudrez d'amandes de zestes d'orange et de citron. Arrosez légèrement avec la vinaigrette. Laissez mariner au moins une quinzaine de minutes au frais avant de servir.

Vous pouvez rajouter également des herbes fraîches (menthe, ciboulette, coriandre...)

source: <https://voyagesenlegumie.be>