



Mes commissions pour 6 personnes :

- 1 betterave Chioggia
- 300g de choucroute
- 1 chou vert
- 2 cébêtes
- 1 cuillère à soupe de câpres
- Huile d'Olive
- Fleur de sel
- Poivre
- 1 branche de jeune céleri

La préparation :

- Couper en fines rondelles la betterave Chioggia,
- Emincer en fines lamelles le chou vert,
- Hacher les cébêtes,
- Emincer la branche de jeune céleri.
- Disposer sur une assiette un cercle avec les rondelles de betterave Chioggia. Au centre, faire un mélange des deux choux (choucroute et chou vert).
- Assaisonner avec sel, poivre, huile d'olive et éventuellement un peu de vinaigre.
- Constituer un dôme au centre du cercle de betterave et poser dessus les cébêtes émincées, la jeune branche de céleri et les câpres.
- Finir avec une giclée d'huile d'olive sur le tout.