



Tartare de légumes d'hiver

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 panais
- 1 patate douce
- 1/4 de céleri-rave
- 1/2 bouquet de cerfeuil
- 2 càs d'huile végétale (au choix)
- 1 càs d'huile de noisette
- 1 càs de vinaigre de cidre
- 100 gr de pistaches hachées
- Sel
- Poivre
- 4 tranches de pain aux noix

Préparation

- Épluchez les légumes, et coupez-les en brunoise.
- Passez les légumes à la vapeur 2 à 3 minutes. Réservez dans un grand bol.
- Hachez finement les herbes et mélangez-les aux légumes.
- Réalisez une vinaigrette avec les huiles et le vinaigre. Salez et poivrez. Mélangez aux légumes.
- Toastez les tranches de pain.
- Dressez à l'emporte-pièce et parsemez de pistaches hachées.
- Servez avec le pain grillé.