



# Sauce crue betterave & yuzu

Temps de préparation : 5 minutes

2 grosses betteraves

1/2 oignon rouge

Huile d'olive N°1 by Amandine Poli

1 pincée de sel d'Himalaya

10 cl d'eau de coco

4 càs de Yuzu

Epluchez vos betteraves, et coupez-les en petit morceaux. Dans le bol de votre blender, mettez vos betteraves avec 1 càs d'huile d'olive, une pointe de sel, l'eau de coco, et le Yuzu.

Mixez jusqu'à obtenir la texture de votre choix, personnellement je la préfère crémeuse.

Parsemez votre carpaccio de cette sauce étonnante. Idéal pour réveiller vos envies d'ailleurs.

**Love.**