

# Carpaccio de navets

## Ingrédients

- 4 petits navets
- 2 cuillères à soupe de sauce Soja
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame

*Pour des rondelles fines et régulières, optez pour **mastrod**.*



## Préparation

Pelez les **navets** et les tailler en très fines rondelles (*idéalement à la mandoline*). Répartissez-les sur un grand plat de service.

Dans un bol, mélangez la **sauce de soja** et l'**huile de sésame**.

Arrosez le carpaccio de navets de cette sauce. Parsemez de **graines de sésame**.

Utilisez également les navets en soupe ou en salade. Pour cela, supprimez les radicelles (*filaments des racines*), retirez la base des feuilles et pelez le navet avec un économe.

S'il s'agit d'un navet «nouveau», il suffira de le brosser. Rincez.

Pour une salade, râpez-le comme s'il s'agissait de carottes.

Pour la soupe, une fois cuit, passez le navet avec les autres légumes au mixeur plongeant.



*Testée et Approuvée !*