

Millefeuilles de betterave, fromage aux herbes

●○○ Pour 4 pers.
Préparation : 15 min

■ 2 betteraves cuites ■ 160 g de fromage frais à tartiner
■ 2 brins de persil ■ 2 brins de ciboulette ■ 1 gousse d'ail
■ 1 cuil. à café de miel liquide
■ 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique ■ 3 cuil. à soupe d'huile d'olive ■ sel, poivre.

MIXEZ l'ail, la ciboulette et le persil. Ajoutez le fromage frais et le miel. Salez, poivrez.

COUPEZ les betteraves pelées en tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Déposez le fromage aux herbes sur une tranche à la poche à douille cannelée. Montez le millefeuille sur deux étages en terminant par une tranche de betterave. Placez au frais.

PRÉPAREZ la vinaigrette en battant le vinaigre balsamique

dans un bol avec du sel, du poivre et l'huile d'olive.

DÉCOREZ les millefeuilles de ciboulette ciselée et d'un brin de persil, nappez-les de vinaigrette et servez bien frais.

La betterave, mode d'emploi

La betterave ronde et violette est la plus traditionnelle. Allongée et fortueuse comme un nez de sorcière, avec un cœur légèrement filandreux, il s'agit alors de la crapaudine. Rayée, c'est la chioggia. Essayez-la, râpée en salade, mélangée à des carottes ou du céleri-rave. Son goût et sa couleur sont mieux préservés quand elle est cuite 1 ou 2 h au four, dans une croûte de sel. Mais la cuisson à l'autocuiseur reste la plus rapide : 30 min.