

Millefeuille de betteraves et chèvre frais saveurs d'automne

Ingrédients pour 8 personnes

6 betteraves rouges moyennes (Robuschka)

1 chèvre frais égoutté 350 g

120 g crème liquide

Sel, poivre, huile d'olive

1 botte de ciboulette

50 g de noix

1 échalote

60 g vinaigre balsamique Martin Pouret

120 g d'huile de noix

1 pomme acide

Préparation

Cuire les betteraves lavées avec la peau dans du papier aluminium au four à 180° pendant 1h / 1h30 selon la grosseur de celles-ci.

Réaliser une mousse de chèvre avec la crème, les assaisonnements et la ciboulette ciselée finement.

Réaliser une vinaigrette avec les échalotes, les noix concassées, la pomme taillée en fine brunoise, le vinaigre balsamique et l'huile de noix.

Épluchez les betteraves

Montez par couches successives des tranches de betteraves et de la mousse de chèvre frais.

Servir accompagné de vinaigrette gourmande.