

Millefeuilles de betterave rouge au fromage de chèvre



Près en un rien de temps et un vrai point de mire: ces millefeuilles de betterave rouge au fromage de chèvre sont une excellente alternative aux salades, soupes et autres.

La betterave rouge n'est pas appréciée par tout le monde. Comme pour beaucoup d'autres choses, cela dépend de la préparation avec les bons composants aromatiques. Il reste donc une question: qu'est-ce qui s'harmonise avec ce tubercule rouge? La réponse est du fromage de chèvre, du thym et des noix, entre autres! Ces millefeuilles de betterave rouge contiennent donc ces ingrédients est le résultat gustatif est une expérience aigre-douce à terreuse.

Comme nous travaillons avec des emporte-pièces, il y a des restes. Ils peuvent être utilisés dans une salade ou dans un smoothie de betterave rouge.

- 400 g de betteraves rouges cuites
- jus d'un citron
- 1 cc de miel
- 2 cs d'huile d'olive, plus un peu d'huile d'olive pour la friture
- ½ cc de gingembre frais, râpé
- 150 g de fromage frais de chèvre
- 4 brins de thym frais
- 2 noix, coupées en deux
- micropousses, pousses d'épinards, cresson ou similaires
- sel et poivre
- emporte-pièce rond

1. Coupez les betteraves rouges en tranches d'environ ½ cm d'épaisseur. Mettez de l'huile dans une poêle et quand elle est chaude, faites frire les tranches pendant 1 minute de chaque côté. Salez légèrement un côté. Retirez les tranches de la poêle et laissez-les refroidir.
2. Pendant ce temps, préparez la sauce. Mélangez le jus de citron, le miel, l'huile d'olive et le gingembre râpé.
3. Mélangez le fromage de chèvre avec la crème et le thym, puis étalez-le sur les tranches de betteraves rouges refroidies, en gardant un morceau pour la touche finale. Découpez ensuite les morceaux en cercles avec l'emporte-pièce.
4. Empilez les rondelles les unes sur les autres pour former une tour, placez-la sur un lit de micropousses ou de pousses d'épinards. Garnissez avec les demi-noix, nappez de sauce et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Temps de préparation: environ 40 minutes

Strada extra dry Vin de Pays



Robe jaune citron. Nez délicat de baies rouges, avec des notes de fruits à noyau et d'agrumes. Bouche moyennement corsée à l'acidité bien équilibrée. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#) >