

MILLE-FEUILLE DE BETTERAVE AU FROMAGE ET PERSIL



Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 betteraves rouges cuites de taille égale

200 g de carré frais ou de Saint Moret

1 bouquet de persil

1 échalote

40 g de miel liquide

Vinaigre balsamique

Enlever les extrémités des betteraves puis les découper en tranches d'épaisseur égales.

Mixer l'échalote et les feuilles de persil (conserver 6 feuilles pour la décoration). Mélanger la persillade au carré frais et placer au réfrigérateur environ une demi-heure.

Dresser dans chaque assiette une tranche de betterave et la recouvrir avec du fromage aux herbes.

Renouveler l'opération avec les tranches de betterave restantes.

Faire une vinaigrette dans un bol avec le miel et le vinaigre balsamique.

Verser un peu de vinaigrette sur chaque millefeuille et décorer avec une feuille de persil.

Placer au réfrigérateur en attendant de servir.