

Millefeuille de Betterave au Chèvre Frais

Pour 6 personnes :

- **4 betteraves (rouges, roses, jaunes ou blanches) cuites (30 à 40 minutes de cuisson à la vapeur suivant la grosseur)**
- **300 g de fromage frais de chèvre**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **1 gros bouquet de ciboulette**
- **sel, poivre**

1. Découper les betteraves en tranches de 0,5 cm d'épaisseur.
2. Dans un saladier, verser le chèvre frais avec la ciboulette finement ciselée puis l'huile d'olive.
3. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Assaisonner généreusement en sel et en poivre.
4. Tapisser avec du film alimentaire, un ramequin du diamètre des tranches de betterave.
5. Commencer par mettre une tranche de betterave puis ensuite une couche de préparation au fromage puis une autre tranche de betterave.
6. Renouveler l'opération puis rabattre le film alimentaire des bords sur le dessus.
7. Effectuer à nouveau les étapes 4 à 6 pour 5 autres ramequins.
8. Mettre au frigidaire au minimum 2 heures avant dégustation puis démouler et servir : c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez recouvrir ces millefeuilles avec une petite préparation très facile à réaliser. Une dizaine de feuilles de basilic, quelques brins de ciboulettes et 2 cuillères à soupe d'huile de noix ou d'olive. Mixer le tout et étaler à l'aide d'une cuillère. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

