

RECETTE



Cette recette vous est proposée par
Sandra Pascual, blogueuse Food



15 min



45 min



2 p.



© Sandra Pascual

Bon appétit !



Retrouvez toutes
 les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TARTE FINE À LA BETTERAVE ET AU CHÈVRE

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 betteraves rouges
- 1 betterave Chioga
- 1 petit fromage de chèvre affiné
- 1 yaourt nature
- 1 càc de moutarde à l'ancienne
- Un peu de mâche
- Sel et poivre

- Enveloppez les betteraves rouge dans du papier aluminium et les faire cuire au four 30 minutes à 200°C, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Pendant ce temps, pelez la betterave chioga et tranchez-la finement. Coupez le fromage de chèvre en petits dés. Mélangez le yaourt avec la moutarde.
- Déroulez la pâte feuilletée et badigeonnez du mélange au yaourt en laissant un bord libre.
- A l'aide d'un couteau pointu, incisez la pâte à 1 cm du bord, cela va lui permettre de se développer et former une croûte.
- Une fois cuites, pelez les betteraves rouges et tranchez-les finement avant de les disposer sur la tarte.
- Salez et poivrez puis enfournez à 180°C pendant 15 minutes.
- A la sortie du four, répartissez les dés de chèvre, les lamelles de betterave crue et quelques feuilles de mâche sur la tarte.
- Servez accompagné d'une salade de mâche et betterave crue.