



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



5 MIN



5 MIN



4 P.



PINOT BLANC

Bon appétit !



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

MILLEUFEUILLE DE BETTERAVE AU CHÈVRE FRAIS

Ingrédients

- 1 grosse betterave cuite au four (350 g environ)
- 40 g de pignons de pin
- 6 brins de persil plat
- 1 branche de menthe, de cerfeuil ou de basilic
- 1/4 de bouquet de ciboulette
- 10 olives noires
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 10 cl de crème liquide légère
- 3 c. à s. d'huile de noix
- 1 Cs de balsamique réduit
- Fleur de sel, poivre

- Faites dorer les pignons dans une poêle sèche, puis concassez-en la moitié. Lavez le persil plat et ciselez-en la moitié. Lavez la menthe et la ciboulette, puis ciselez-les. Coupez les olives en lamelles.
- Écrasez le chèvre à la fourchette et mettez-le dans un bol. Ajoutez la crème liquide, 1 c. à s. d'huile de noix, les pignons concassés, les olives, la menthe, la moitié du persil et de la ciboulette. Salez légèrement et poivrez, puis mélangez.
- Épluchez la betterave et coupez-la en rondelles de 0,5 à 1 cm d'épaisseur. Déposez 4 des rondelles les plus larges dans les assiettes. Couvrez-les d'un peu de mélange au chèvre, puis déposez 1 petit brin de persil de façon à ce qu'il dépasse.
- Redéposez une rondelle de betterave, un peu de chèvre, 1 brin de persil, puis terminez par une rondelle de betterave. Arrosez du reste d'huile de noix et Du vinaigre balsamique réduit. Saupoudrez de pignons, salez à la fleur de sel, poivrez et servez.
- CONSEIL / Préférez toujours une betterave cuite au four : on la reconnaît à son aspect fripé et terne, contrairement à une betterave cuite à la vapeur, lisse et brillante. La légère caramélisation qu'elle a subie à la cuisson lui donne une saveur incomparable. Pour cuire la betterave, lavez-la, séchez-la, puis faites-la cuire dans un plat pendant 1 h 40 min à 2 h à 160 °C (th. 5/6), selon son calibre.