

TARTARE DE BETTERAVE ROUGE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 1 heure
Pour 4 personnes	1 saladier, 4 assiettes

Ingrédients :

300 gr de betteraves rouges
1 buche de fromage de chèvre sec
75 gr de mayonnaise
1 échalote
15 gr de câpres
1 dl d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès
Persil, Tabasco
Sel, poivre

Préparation :

1- Faire cuire les betteraves rouges au four à 200° dans du papier cuisson pendant 1 heure et laisser refroidir.
2 - Couper le fromage de chèvre en fines lamelles. Les placer dans une assiette creuse et les arroser d'huile d'olive, de sel (peu) et de poivre. Laisser macérer à température ambiante pendant le reste de la préparation.
3 - Eplucher les betteraves cuites et les hacher finement. Les mettre dans un saladier puis hacher le persil, l'échalote et les câpres, ajouter la mayonnaise, le vinaigre de xérès, le reste de sel, le poivre et le Tabasco. Mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
4 - Mettre au centre de 4 assiettes bien froides 1/4 de la préparation. Disposer autour les lamelles de fromages de chèvre et arroser avec le reste d'huile d'olive de la macération. Décorer avec des feuilles de persil.