

MILLE FEUILLES DE BETTERAVE A LA RICOTTA

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte minute, 2 grands bols

Ingrédients :

2 à 4 betteraves*

400 gr de ricotta ou autre fromage frais

4 cuillères à soupe de miel liquide**

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique**

1 pincée d'herbes de Provence** ou autres herbes fraîches (persil, ciboulette, etc.)
sel, poivre**

Préparation :

1 - Faire cuire les betteraves 30 minutes à la cocotte à partir de la rotation de la soupape et laisser refroidir (ou au four 1 heure).

2 - Dans un bol assez grand, à l'aide d'une fourchette, écraser la ricotta et mélanger avec les herbes de Provence, saler et poivrer. Réserver au frais.

3 - Dans un bol, préparer la sauce au miel : émulsionner avec une fourchette le miel et le vinaigre balsamique, saler et poivrer. Réserver à température ambiante.

4 - Découper des rondelles de betterave.

5 - Disposer sur une assiette ou sur des cuillères à verrines, une tranche de betterave puis une couche de fromage et ainsi de suite pour finir par une tranche de betterave. Arroser d'un filet de sauce au miel avant de servir.

* Produits disponibles dans votre Panier Bio

** Produits disponibles chez Panier Naturel