

Millefeuille de betterave, fromage frais et noisettes



Ingrédients :

- 1 betterave cuite
- 6 brins de ciboulette
- 7 noisettes
- 2 cuillères à soupe de fromage frais (type Carré frais ou fromage frais à tartiner)

Préparation :

A l'aide d'une mandoline, couper la betterave en lamelles de 3 mm d'épaisseur.

Décortiquer les noisettes puis les hacher grossièrement.

Dans un bol, mélanger les noisettes hachées, 4 brins de ciboulette ciselés, le fromage frais, le sel et le poivre. Bien mélanger.

Poser une tranche de betterave sur une assiette et la tartiner du mélange au fromage frais. Poser une autre tranche de betterave par-dessus et répéter l'opération pour obtenir 3 couches de fromage. Faire de même avec l'autre moitié de betterave pour obtenir un second millefeuille.

Avant de servir, placer un brin de persil et une demi-noisette sur le millefeuille de betterave.

