



MILLE-FEUILLE DE BETTERAVES, POMMES VERTES & CHÈVRE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 betteraves rouges cuites
- 2 betteraves jaunes crues
- 1 pomme verte
- 1 bûche de chèvre
- 6 c.à soupe de Philadelphia (ou St Morêt)
- 1 poignée d'herbes hachées (ciboulette, cerfeuil...)
- Huile d'olive
- Sel / poivre
- 1 ou 2 radis rouges (pour la décoration)
- Quelques jeunes pousses (pour la décoration)

**TEMPS DE PRÉPARATION :
20 MIN**

PRÉPARATION

La crème de chèvre

- Coupez la bûche de chèvre en morceaux et mixez-la avec le Philadelphia jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.
- Salez, poivrez, ajoutez un filet d'huile d'olive et les herbes hachées. (Vous pouvez colorer la crème avec un peu de jus de betterave rouge.)
- Mettez la crème dans une poche à douille et réservez-la au frais.

Le garnissage

- Épluchez les betteraves jaunes, évidez la pomme verte et coupez-les en tranches fines (de préférence avec une mandoline ou un couteau bien aiguisé).
- Faites de même avec les betteraves rouges cuites.

Le dressage

- Dans les cercles, disposez une tranche de betterave rouge.
- Ajoutez un peu de crème de chèvre à la poche à douille.
- Disposez une tranche de betterave jaune et une tranche de pomme verte.
- Recouvrez avec la crème de chèvre et terminez avec une tranche de betterave rouge.
- Emincez en julienne fine les tranches de betteraves et de pommes restantes.
- Taillez les radis en lamelles.
- S'il vous reste un peu de crème, disposez-en une cuillère sur les mille-feuilles.
- Décorez avec la julienne de pomme et de betteraves, les jeunes pousses et les lamelles de radis.
- Réservez au frais dans les cercles jusqu'au moment de servir.

