



Mille-feuille betteraves et fromage



4 pers



20 mn

Les ingrédients

- 4 betteraves cuites
- 350 g de faisselle
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 c. à s. de miel
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Égoutter la faisselle. Dans un récipient, émulsionner le miel avec le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Etape 2

Peler les betteraves et les couper en rondelles assez épaisses. Ajouter la faisselle, saler, poivrer.

Etape 3

Monter les mille-feuilles en alternant une rondelle de betterave et une couche de faisselle. Les arroser de vinaigrette. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

