



Millefeuille de betteraves au chèvre et son crumble de spéculoos

Phase : d'Attaque, Active, Stabilisation

Par portion | Apports de référence %

Énergie

230kcal

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie
Entrée

Prêt en
20 min

Cuisson
0 min

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 240 g de betteraves cuites coupées en 18 rondelles
- 240 g de fromage de chèvre demi-sec en bûche coupé en 18 rondelles
- 40 g de spéculoos et 20 g de noix de pécan écrasés ensemble
- 2 rapiers de cressonnette
- 2 cs d'huile d'olive
- 3 cs de vinaigre de cidre
- 1 cs rase de thym séché
- poivre, sel

Préparation

1. Mélanger l'huile avec le vinaigre, le thym, une pincée de sel et du poivre. Réserver.
2. Dresser sur chaque assiette une tourelle en commençant par une rondelle de betterave et poursuivez avec une rondelle de chèvre. Répéter l'opération 3 fois.
3. Parsemer chaque tourelle et chaque assiette de crumble de spéculoos. Garnir avec la cressonnette et terminer avec la vinaigrette.