

Entrées froides aux légumes
Mille-feuille à la betterave



15 min	15 min	0	0	264
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des betteraves

- 1 Parer les betteraves puis les couper en tranches d'un demi centimètre. Tenter au maximum de conserver la forme de la betterave.
- 2 Réserver les boules de betterave en tranches.

Ingrédients pour le mille-feuille

4 **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
 250 g **Ricotta**
 1 **Basilic**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 2

Préparation de la ricotta

- 1 Dans un bol, écraser la ricotta à l'aide d'une fourchette.
- 2 Effeuille le basilic, le ciseler. Mélanger à la ricotta.
- 3 Saler, poivrer et mélanger à nouveau.

Ingrédients pour la sauce

3 c. à soupe **Huile de sésame**
 1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
 1 c. à soupe **Graines de sésame**
 1 pincée(s) **Sel**
 1 pincée(s) **Poivre**

Étape 3

Préparation de la sauce

- 1 Dans un bol, verser l'huile de sésame, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre. Bien mélanger.
- 2 Ajouter quelques graines de sésame, réserver.

Étape 4

Montage du mille-feuille

- 1 Garnir la base d'une betterave d'un peu de ricotta. Poser la tranche de betterave suivante, garnir.. et ainsi de suite jusqu'à l'autre entame de betterave.
- 2 Ne pas hésiter à ajouter un peu de crème en cours de montage si le "feuilletage" n'est pas suffisamment visible.
- 3 Planter un pic en bois verticalement dans le millefeuille pour maintenir l'ensemble.

Étape 5

Dressage

- 1 Déposer délicatement un millefeuille sur une assiette.
- 2 Remuer la sauce puis en parsemer le millefeuille et l'assiette.
- 3 Décorer avec quelques feuilles de basilic et des graines de sésame.