Miss Farida

Entrées froides aux légumes

Mille-feuille à la betterave

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

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.

Étape 2

Préparation de la ricotta

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

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

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le mille-feuille

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

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**

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.