

Entrées chaudes au fromage

Betterave, chèvre, poitrine fumée



30 min	20 min	10 min	0	410
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la betterave

2 **Betterave rouge crue**
 50 g **Chèvre frais**
 4 tranche(s) **Poitrine de porc fumée**
 4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
 80 cl **Vinaigre de vin**
 240 cl **Eau**
 80 g **Sucre semoule**
 60 g **Beurre**
 40 g **Sel**

Étape 1

Préparation du pickles de betterave

- 1 Ajouter le vinaigre de vin rouge dans une casserole.
- 2 Ajouter l'eau, le sel fin et le sucre.
- 3 Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Mettre la casserole sur feu vif.
- 5 Une fois que le mélange est à ébullition, éteindre le feu.
- 6 Éplucher la moitié de la betterave à l'aide d'un couteau d'office.
- 7 Découper la betterave en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
- 8 Plonger les disques de betterave dans la casserole et laisser mariner pendant 10 minutes.

Étape 2

Préparation des ingrédients

- 1 Découper le reste de la betterave en quartiers.
- 2 Jouer avec la forme de la betterave et découper en une tranche pour la redécouper ensuite en rectangles.
- 3 Réserver la betterave dans un bol.
- 4 Découper le bacon en morceaux, puis réserver dans un

bol.

- 5 Découper le fromage de chèvre en copeaux, puis réserver dans un bol.
- 6 Découper le pain en tranches.
- 7 Mettre les morceaux de betterave dans une casserole et ajouter le beurre.
- 8 Couvrir les betteraves d'un fond d'eau.
- 9 Cuire les betteraves pendant 6 minutes sur feu plutôt vif.
- 10 Mettre une poêle sur feu assez vif, puis ajouter les tranches de bacon sans ajout de matière grasse, pour les faire colorer.
- 11 Mettre les tranches de pain au toaster sur la puissance maximale, puis la retirer à l'aide d'une pince en silicone pour ne pas se brûler.
- 12 Découper le pain en quartiers, et conserver les miettes de pain pour en parsemer le plat lors du dressage.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser les morceaux de betterave en ligne sur une assiette blanche en alternant les formes.
- 2 Ajouter la sauce sur les morceaux de betterave et dessiner des traits sur l'assiette.
- 3 Rouler les pickles de betterave et les intercaler dans les quartiers de betterave.
- 4 A l'aide d'une cuillère à soupe, ajouter un peu d'eau des pickles dans l'assiette.
- 5 Rajouter les copeaux de bacon et les copeaux de chèvre.
- 6 Terminer avec les morceaux de pain et parsemer le tout des miettes de pain. Servir.