



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

TERRINE DE CHEVRE AUX BETTERAVES ROUGES

Ingrédients pour 6 personnes :

3 betteraves cuites,

ciboulette ciselée,

250 g de chèvre mi- frais,

3c. à soupe d'huile de noix,

1c. à soupe de vinaigre balsamique,

sel, poivre.

Réalisation

La veille, détailler les betteraves cuites en tranche de 5 mm et disposer les sur papier absorbant.

Couper le fromage en lamelles, chemiser un moule à cake de film alimentaire. Disposer une couche de betteraves, saler poivrer puis recouvrir de fromage et recommencer jusqu'à épuisement.

Arroser en fin de la moitié de l'huile et vinaigre, recouvrir du film, mettre un poids sur la composition et placer au frais la nuit.

Le lendemain découper en tranche et recouvrir de ciboulette et d'un peu de vinaigrette et de noix.