

Millefeuille de betterave au fromage frais (4 pers)

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Ingrédient	Quantité
Betteraves rouges cuites	2
fromage frais de campagne	500 grammes
Ciboulette	1 botte
Echalote grise	1 pièce
Huile d'olive	20 cl
Gousse d'ail	1/4
Vinaigre cristal	10 cl
Xérès réduit	5 cl
Poivre du moulin	
Fleur de sel	

PROGRESSION :

- Tailler les betteraves en 12 chips de 80cm de diamètre, les laisser s'égoutter sur grille,
- dans une jatte mettre le fromage dans un linge pour le séparer de son petit lait puis jeter ce dernier,
- hacher l'échalote et l'ail, puis réservé,
- prendre la ciboulette et la coupée en bâtons de 2cm, puis réservé,
- la texture du fromage faisselle obtenue, lui incorporer les herbes et condiments, fouetter énergiquement en incorporant progressivement l'huile d'olive et le vinaigre cristal, goûter et rectifier assaisonnement,
- prendre un cercle de 80cm et commencer le montage sur 2 niveaux, réservé au frais,
- deux heures de repos plus tard, dresser sur assiette, agrémenter d'un tour de moulin à poivre, fleur de sel et ciboulette bâton puis poser à coté une belle goutte de xérès réduit.

ASTUCE :

Si l'échalote et l'ail vous rebutent avant de les utiliser, blanchissez-les dans de l'eau puis travaillez-les, vous aurez ainsi les arômes sans les désagréments.