

Brillat Savarin et mille-feuilles de betteraves



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Ingrédients

4 betteraves cuites

350 g de [fromage Brillat Savarin](#) bien affiné

1 c. à soupe de miel liquide

2 c. à soupe de vinaigre balsamique

3 c. à soupe d'huile d'olive

6 brins de cerfeuil

sel, poivre



Préparation

Égouttez le Brillat Savarin.

Versez le miel liquide dans un bol avec le vinaigre, l'huile, salez, poivrez et émulsionnez.

Pelez les betteraves et coupez-les en rondelles assez épaisses.

Mettez le fromage Brillat Savarin égoutté dans un saladier, salez, poivrez et mélangez.

Sur une coupelle, posez une rondelle de betterave, recouvrez d'une couche de Brillat Savarin puis d'une rondelle de betterave. Montez le mille-feuille en totalisant quatre rondelles de betterave.

Placez au frais jusqu'au moment de servir.

Lavez et séchez les brins de cerfeuil.

Servez en arrosant les mille-feuille de betterave de sauce vinaigrette.