

Tartare de Betterave

Ce qu'il vous faut :

Recette pour 4 personnes

- ✓ 200 g de fromage sérac aux herbes
- ✓ 100 g de fromage frais type *philadelphia*
- ✓ 1 cuillère à c. de ciboulette ciselée
- ✓ 500 g de betterave cuite coupée en petits dés ou en très fines lamelles
- ✓ 1 pomme rouge pelée et coupée en très fines lamelles (*optionnel*)
- ✓ 10 petits cornichons finement hachés
- ✓ 1 petite échalote finement hachée
- ✓ 3 cuillères à s. de moutarde gros grains
- ✓ 2 cuillères à s. de sauce soja ou worcestershire
- ✓ Quelques gouttes de tabasco
- ✓ 5 cuillères à s. de jus de citron vert
- ✓ Sel et poivre
- ✓ 4 cuillères à s. de demi crème acidulée



➡ Cette recette peut se déguster en entrée ou en plat avec des pains toastés bien croustillants. Vous pouvez également réduire les quantités pour en faire une petite entrée avant un repas plus copieux.

Comment s'y prendre ?

1. Mélanger le sérac aux herbes avec le fromage frais, la ciboulette, du sel et du poivre à convenance puis tasser $\frac{1}{4}$ du mélange dans un emporte-pièce rond. Répéter 4 fois.
2. Mélanger le jus de citron vert avec la sauce soja/worcestershire, les cornichons finement hachés, l'échalote finement hachée, la moutarde, le tabasco puis saler et poivrer selon convenance.
3. Ajouter la betterave et la pomme finement coupées.
4. Mélanger le tout.
5. Placer l'emporte-pièce au-dessus du mélange de sérac et fromage frais puis ajouter $\frac{1}{4}$ du mélange de tartare de betterave. Tasser à l'aide d'une fourchette. Répéter 4 fois.
6. Décorer avec un peu de demi crème acidulée autour du tartare et pourquoi pas quelques pousses ou du cresson.