

Plaisirs Gourmands d'Isa

Mille-feuilles Betterave Ricotta

Pour 6 cuillères apéritives:

2 betteraves
200 g de ricotta
20 g de beurre
2 cuillères à soupe de miel liquide
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 pincée d'herbes de Provence
sel, poivre



Ecrasez le beurre mou et la Ricotta, ajoutez les herbes, le sel et le poivre. Réservez au frais.

Emulsionnez le vinaigre et le miel à la fourchette. Réservez à température ambiante.

Coupez à l'aide de la mandoline de fines tranches de betteraves, et détaillez de petits cercles à la taille de vos cuillères.

Placez une tranche de betterave sur la cuillère, recouvrir de ricotta (2 fois) et arrosez d'un filet de sauce.