

TARTARE DE BETTERAVE AUX GRAINES GERMEES ET A LA FOURME D'AMBERT



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: sans

Repos: 30 mn

Pour 4 personnes:

1 betterave cuite de 300g
100 g de fromage bleu (style Fourme d'Ambert)
1 bouquet de ciboulette
1 petit oignon blanc
1 càc d'huile de sésame
1 càc de vinaigre balsamique
2 pincées de piment d'Espelette
Sel et poivre

Eplucher la betterave et au couteau (ou avec l'Alligator) la détailler en petits dés (duxelle). Couper l'oignon de la même façon et ciseler la ciboulette (en réserver une cuillerée à soupe).

Mélanger les ingrédients (betterave, ciboulette et oignon) dans un grand bol et les assaisonner, réserver au frais pendant 1/2 heure.

Gratter la Fourme à la fourchette pour obtenir de grosses miettes (style crumble). Réserver.

Dressage:

Déposer quelques graines germées de chou rouge (ou mieux, de betterave) autour de l'assiette, Dresser le tartare à l'aide d'un emporte-pièce au milieu, parsemer avec la ciboulette réservée avant de déposer les miettes de fromage sur le tartare.