

Millefeuille de betterave au chèvre ail et basilic

pour 2 personnes en entrée

■ 1 betterave cuite, 100g de tartina de chèvre au basilic et à l'ail.



■ *Betterave en lamelles tartinées de chèvre ail et basilic*

Plus facile à faire si vous disposez d'une mandoline pour trancher la betterave

■ Épluchez la betterave, et tranchez-la en rondelles d'environ 3 mm d'épaisseur.

■ Tartinez les tranches de betterave de tartina de chèvre au basilic et à l'ail, reconstituez la betterave en supprimant les premières tranches pour qu'elle tienne debout.

■ Coupez le millefeuille en deux pour le servir.