

Betterave, chèvre, ciboulette

Par : *La belle vie*

Nb. portions : **4** (1.37€/pers.)

Temps de préparation : **15mn**

Temps de cuisson : **0mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Il paraîtrait que la betterave aide à nous sentir plus zen, alors voici une recette ultra simple à réaliser.

Keep calm and eat betterave :)

Ingrédients :

- **150 g** de Chavroux
- **1 botte** de Ciboulette frais
- **1 pièce** de Betterave cuite



Etales de préparation :

- 1** La betterave :
Faites des tranches pas trop fine ni trop épaisse.
Pour une présentation au top, utilisez un emporte pièce pour avoir des "ronds" réguliers.
- 2** Le fromage de chèvre :
Détendez le fromage de chèvre à la fourchette et rajoutez la ciboulette. Vous pouvez saler et poivrer selon votre goût.
- 3** Le montage :
Comme un millefeuille, mettez une tranche de betterave, puis la préparation au fromage et ainsi de suite.

- 4 Conseil : 3 tranches de betteraves, 2 couches de fromage. Démarrez et terminez par la betterave.
- 5 Vous pouvez l'accompagner de salade de mesclun, de noisettes concassées et arroser le tout d'huile d'olive.