



Tarte fine à la Betterave et au Chèvre pour la St Valentin



Tarte fine aux deux betteraves (cuite et cru) et au chèvre en forme de coeur.

Type de plat

Entrée

Temps de préparation 10 minutes

Temps de cuisson 45 minutes

Temps total 55 minutes

Portions 2 personnes

Ingrédients

- 1 rouleau pâte feuilletée
- 2 betterave crues ou cuites
- 1 betterave Chioggia
- 1 petit fromage de chèvre affiné
- 1 yaourt nature
- 1 cuillère à café moutarde à l'ancienne
- mâche
- sel et poivre

Instructions

1. Si vous utilisez des betteraves crues, enveloppez-les dans du papier aluminium et faites les cuire environ 30 minutes (jusqu'à ce qu'elles soient tendres) au four à 200°C. Une fois cuite, pelez-les et réservez.
2. Pelez la betterave chioggia et tranchez-la finement à la mandoline. Coupez le fromage de chèvre en petits dés. Mélangez le yaourt nature avec la moutarde.
3. Déroulez la pâte feuilletée et coupez-la en forme de coeur en vous aidant au besoin d'un gabarit. Badigeonnez du mélange au yaourt en laissant un bord libre, puis, à l'aide d'un couteau pointu, incisez la pâte à 1 cm du bord, cela va lui permettre de se développer et former une croûte.
4. Tranchez finement les betteraves rouges cuites puis disposez-les sur la tarte. Salez et poivrez puis enfournez à 180°C pendant 15 minutes.
5. A la sortie du four, répartissez les dés de chèvre, les lamelles de betterave crue et quelques feuilles de mâche sur la tarte. Servez accompagné d'une salade de mâche et betterave crue.