

# 1 Marché Chef Recette



## Fiche recette



## Tartare de betterave et chèvre frais aux herbes

Ludovic Sinz



🕒 Entrée

🕒 20 min

🍲 0 min

👤 4 personnes

400gr de betteraves cuites  
80gr de betteraves crues  
130gr de chèvre frais  
1 càc de moutarde  
5cl de crème épaisse  
1 càc de vinaigre de Xérès  
1 échalote  
Persil  
Ciboulette  
Sel  
Poivre

### Pour la préparation :

- Eplucher et couper la betterave cuite en dés
- Couper la betterave crue en fins bâtonnets
- Mélanger le chèvre frais avec une cuillère à café de moutarde, l'échalote hachée, la crème, le vinaigre et les herbes grossièrement hachées.
- Mélanger la préparation avec les betteraves cuites, saler et poivrer selon vos goûts.

### Pour le dressage :

- Répartir le mélange dans 4 verres transparents, puis ajouter dessus les bâtonnets de betteraves crus et un peu de persil et ciboulette.

Bonne dégustation !



**RESTAURANT L'ARDÉCHOIS**  
9 Place Carnot - 43200 Yssingeaux  
09 72 82 18 29