

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