

Tartare de betterave au sérac

Pour 4 personnes

- Ecrase à la fourchette 200 grammes de sérac ou fromage de chèvre frais.
- Assaisonne de sel, poivre et huile d'olive.
- Coupe 300 grammes de betterave cuite et pelée en tout petits dés.
- Dans un récipient, mets 2 cuillères à café de câpres hachées, 5 cornichons hachés, 2 cuillères à café d'échalotes hachées, 2 cuillères à café de moutarde gros grains, 1 cuillère à café d'estragon haché, 1 cuillère à café de sauce soja ou sauce Worcestershire, quelques gouttes de tabasco et de jus de citron vert. Mélange le tout et ajoute les dés de betterave. Mélange encore, ajoute un peu de sel et de poivre. Goûte et rectifie l'assaisonnement si nécessaire !
- Pour le montage, prends un cercle ou un emporte-pièce. Dépose une couche de fromage puis une belle couche de betterave.
- Tu peux ajouter une cuillère à café de crème acidulée sur le dessus pour la déco !

