

Marbré de betterave au cumin et palet de chèvre frais



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Une entrée équilibré, belle et savoureuse.

Ingrédients

- 2 palets de chèvre frais
- 4 grosses betteraves cuites
- 0,5 cc de cumin en poudre
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 bouquet de coriandre
- sel, poivre

Préparation

- 1 Avec un emporte-pièce, découper un cylindre dans chaque betterave.
- 2 Détailler des lamelles d'environ 5mm dans chaque cylindre et réserver.
- 3 Battre les palets frais avec l'huile d'olive et le cumin et assaisonner avec le sel et le poivre.
- 4 Retirer les feuilles des tiges de coriandre et de cerfeuil, faire une salade d'herbes avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel.
- 5 Avec l'aide de l'emporte-pièce, placer au fond une lamelle de betterave, puis une couche de palet frais. Ajouter ensuite une autre lamelle de betterave et recommencer jusqu'à arriver à hauteur de l'emporte-pièce. Démouler avec précaution et réserver au frais.
- 6 Servez le marbré accompagné de salade d'herbes et d'un filet d'huile d'olive.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

