

Mille-feuilles de betterave au boursin d'automne



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 4 h

Cuisson : 40 mn

J'ai réalisé ces cuillères en assez peu de temps, la veille pour le lendemain. Mes invités ont été conquis par la saveur sucrée-salée inattendue de cette entrée !

Ingrédients

- quelques de betteraves - rouges
- boursin - pommes-pruneaux-noisettes
- 4 cs de miel - liquide
- 2 cs de vinaigre - balsamique
- quelques brins de romarin - pour la décoration
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites cuire les betteraves rouges dans leur peau à la cocotte minute une bonne quarantaine de minutes. Le temps dépend de leur taille.
- 2 Pelez les betteraves et coupez-les en fines tranches de 4 à 5 millimètres d'épaisseur.
- 3 Avec un petite verre, découpez des ronds de betterave de 3 à 4 centimètres de diamètre (j'ai gardé les chutes que j'ai coupé en petits morceaux pour faire une petite salade pour nous).
- 4 Commencez votre présentation. Disposez sur votre plan de travail les cuillères apéritives et alternez une couche de fromage et une tranche de betterave. Terminez par une couche de betterave. Placez les cuillères au moins 4 heures au réfrigérateur.
- 5 Préparez votre sauce au miel. Dans un bol, émulsionnez à la fourchette le miel et le vinaigre balsamique. Salez, poivrez et réservez à température ambiante.
- 6 Juste au moment de servir, arrosez les millefeuilles d'un filet de sauce au miel et décorez-les d'une petite branche de romarin.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

