

Millefeuille de betterave, jambon et fromage ail et fines herbes



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Préparation : 15 mn

Entre saveur et fraîcheur... voilà une bouchée apéritive gourmande !

Ingrédients

- 2 betteraves cuites
- 2 tranches de jambon blanc
- 1 fromage ail et fines herbes
- ciboulette

Préparation

- 1 Coupez les betteraves en rondelles. Coupez votre jambon en rondelles à l'aide d'un emporte pièces.
- 2 Prenez des petits ramequins individuels et posez une rondelle de betterave. Par-dessus, déposez une rondelle de jambon tartinée de fromage. Renouveler l'opération une fois.
- 3 Déposez une noisette de fromage sur le dessus de votre mille feuille. Décorez avec la ciboulette. Réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

