



## Tartare de betterave au fromage frais

Pour 4 personnes.  
Préparation 10 min

**Bien s'organiser :** Vous pouvez tout réaliser en avance et réservez au frais

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur :

- 60 g de mâche
- 350 g de betterave cuite

#### L'épicier :

- 12 g de pignons
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- Sel et poivre

#### Le fromager :

- 150 g de fromage frais ail et fines herbes

1. Coupez la betterave en fines rondelles. Disposez-la comme un carpaccio dans une assiette ou un plat de service. Salez et poivrez-la. Dans un petit saladier, faites l'assaisonnement, ajoutez la mâche et fatiguez-la. Disposez sur la betterave.
2. Dans une poêle, faites torréfier les pignons de pins (attention, ils brûlent vite !) pour qu'ils soient dorés et dégagent une bonne odeur de pignons de pin ! Parsemez sur la betterave.
3. Avez 2 cuillères à café, faites des quenelles de fromage frais : l'idée est de donner au fromage une forme de quenelle avec 2 cuillères à café. Prenez du fromage avec une cuillère, puis disposez l'autre cuillère comme sur la photo et ramassez le fromage avec cette cuillère.



4. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que le fromage ait une forme de quenelle.  
Disposez le fromage sur le carpaccio de betterave. Sinon, proposez-le à côté à tartiner sur du pain aux céréales.  
Et envoyez bien frais !