

Raviole de betterave, chèvre frais, noix et vinaigrette grenade

Pour 4 personnes
Préparation 45 min

Préparation

Crème de chèvre

- Mélanger tous les ingrédients, rectifier l'assaisonnement.

Raviole

- Déposer une lamelle de betterave, ajouter la crème de chèvre. Refermer la raviole avec une autre rondelle de betterave. Réserver.

Vinaigrette

- Mélanger tous les ingrédients. Rectifier l'assaisonnement.

DRESSAGE

- Déposer les ravioles de betterave sur une assiette, ajouter la vinaigrette et servir avec une petite salade .

Ingrédients

- 16 lamelles de betterave cuite

Crème de chèvre

- 100 g de petits chèvres doux Président Professionnel
- 5 g de menthe fraîche hachée
- 25 g de mascarpone
- 50 g de noix concassée
- 40 g de graines de grenade

Vinaigrette grenade

- 40 g de graines de grenade
- 2 dl d'huile d'olive

- 1 cc de vinaigre de xérès
- 1 cc de vinaigre balsamique
- 3 g de moutarde
- Sel, poivre