

Betteraves gratinées au roquefort



Préparation : 20 mn

Cuisson : 4 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

3 grosses betteraves cuites

150 g de roquefort

10 cerneaux de noix

4 petites endives

1 c à s de vinaigre

2 c à s d'huile de noix

1 c à s d'huile neutre

Sel et poivre du moulin

Torréfier à sec les cerneaux de noix dans une poêle. Peler les betteraves et les couper en tranches de 3 cm puis en carrés. Creuser délicatement un petit puits dans chaque cube (j'ai utilisé une cuillère parisienne).

Concasser les noix, en réserver un peu et mettre le reste dans un bol avec le roquefort émietté. Travailler le tout à la fourchette et garnir les cubes de cette farce. Poser les cubes de betteraves dans un plat à four et gratiner 3 à 4 mn sous le grill du four pour que le fromage fonde.

Dans un saladier faire la vinaigrette avec sel, poivre, vinaigre et les huiles. Émince les endives, les ajouter et mélanger.

Répartir la salade d'endives sur les assiettes, disposer 2 cubes de betteraves gratinées par assiettes sur la salade et parsemer du reste de noix concassées. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Côtes-de-Provence rosé

Il faut pouvoir faire 8 cubes dans les betteraves alors bien prendre une taille de betterave en conséquence ou alors en prendre plus.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>