

Mille-feuille jambon blanc, betterave & fromage frais



1



20 min



10 min



4

Ingrédients

- ✓ 4 betteraves cuites
- ✓ 4 tranches de jambon blanc Madrange
- ✓ 100 g de fromage frais
- ✓ 35 g de Mascarpone
- ✓ 50 ml d'huile sésame
- ✓ 1 c. à café de vinaigre balsamique blanc
- ✓ 2 c. à soupe de sauce soja
- ✓ 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- ✓ 1 citron vert
- ✓ 1 botte de persil
- ✓ 10 g de graines de sésame

Préparation

Étape 1

Mélanger le fromage frais avec le Mascarpone puis réaliser de fines tranches de betterave. Découper à l'emporte pièce à l'aide d'un verre ou d'une verrine des cercles de betterave, faire de même pour le jambon.

Étape 2

Monter les millefeuilles dans l'ordre suivant : sur un cercle de betterave étaler du mélange fromage frais puis déposer dessus un cercle de jambon, répéter deux fois l'opération pour obtenir un millefeuille.

Étape 3

Mélanger ensemble l'huile de sésame, le vinaigre balsamique blanc, la sauce soja, la moutarde à l'ancienne, les zestes et le jus de citron vert.

Étape 4

Equeuter le persil, le plonger 5 minutes dans une eau salée à ébullition puis égoutter et mixer dans un robot blender.

Étape 5

Torréfier les graines de sésame 5 minutes à la poêle.

Étape 6

Servir dans une assiette, assaisonner de vinaigrette et coulis de persil puis saupoudrer de sésame.

Le produit phare



Bon appétit !