



FROMAGE DE CHEVRE FRAIS A LA VINAIGRETTE DE BETTERAVE



ENTREE, facile, 20 mn, sans cuisson

Pour 6 personnes:

400 g de fromage de chèvre frais (type Chavroux ou petit Billy)

2 échalotes finement émincées

Vinaigrette:

1 betterave cuite

4 càs de huile neutre

2 de huile noisette

2 càs de vinaigre de Xérès ou de vin

Sel et poivre

5 à 6 crevettes par personne

Écraser le fromage de chèvre à la fourchette et lui incorporer les échalotes émincées, poivrer.

Préparer la vinaigrette en commençant par couper la betterave en petits dés.

Dans un bol, mélanger les huiles et le vinaigre, saler et poivre, ajouter les dés de betterave et le jus qu'elle a pu rendre. Réserver.

Décortiquer toutes les crevettes en gardant une tête par personnes pour la décoration. En couper 6 en morceaux d'environ 1 cm de long. Réserver.

Finition:

Dans une assiette et à l'aide d'un emporte-pièce, façonner vos "gâteaux" de chèvre. Tassez bien une première couche de fromage, la recouvrir des cubes de crevettes et terminer avec une autre couche de fromage. Tasser et lisser le dessus. Enlever l'emporte-pièce à l'aide d'une lame de couteau glissée le long de la paroi.

Disposer les crevettes entières autour et arroser de vinaigrette de betterave en prenant soin d'en mettre aussi sur le fromage pour la couleur.

Servir bien frais.