



Mille feuille betterave *à la brousse*

4 PERSONNES

250 gr de petites betteraves crues
1 c. à soupe de vinaigre de framboise
1/2 échalote
2 c. à café d'huile de noix
1 gousse d'ail
1 c. à soupe de persil plat ciselé
200g de brousse
Piment d'Espelette
Sel et poivre

Epluche les betteraves, taille des disques avec une mandoline . Detaille le reste en julienne.

Pèle, émince l'échalote et l'ail, incorpore les à la brousse avec le persil, du sel et du piment. Travaille le tout remplir une poche à douille.

Monte les mille-feuilles superpose les disques de betterave en répartissant la brousse entre chacun d'eux.

Dans un bol, verse l'huile et le vinaigre, sale, poivre et émulsionne. Entoure les mille-feuilles de julienne et nappe de vinaigrette.