

TARTELETTE

au fromage de chèvre *et à la betterave*

6 personnes

2 betteraves	1 échalote
2 citrons	2 brins d'aneth
75 g de noisettes émondées	1 belle pincée de piment de Cayenne
100 g de beurre	1 c. à café de graines de coriandre
250 g de fromage de chèvre frais	1 c. à café de graines cumin
50 g de parmesan	5 cl d'huile d'olive
5 cl de yaourt grec	Sel et Poivre
1 œuf	
200 g de farine	

Verse la farine dans le bol d'un robot, ajoute le beurre mou coupé en petits morceaux, le piment, le jaune de l'œuf et mets en marche en ajoutant 1 ou 2 c. à soupe d'eau pour former une boule homogène. Filme-la et laisse reposer 30 min. Fais griller à sec dans une poêle les graines de cumin et de coriandre pendant 2 min. Mixe-les. Verse-les dans un plat creux, ajoute l'huile, les échalotes hachées, le jus d'un citron, l'aneth haché. Sale, poivre mélangez bien. Pèle les betteraves et coupe-les en très fine lamelles. Mets-les à mariner 30 minutes. Préchauffe le four à 180°C. Etale la pâte finement et garnis des petits moules à tartelettes individuelles. Pique par endroits avec une fourchette et enfourne pour 15 min de cuisson. Laisse refroidir. Mélange le fromage de chèvre, le parmesan, le yaourt grec et les zestes du citron restant. Concasse les noisettes et fais-les torrifier à sec dans une poêle pendant 2-3 min. Garnis les tartelettes avec la crème au fromage et dépose dessus quelques tranches de betteraves. Parsème avec les noisettes hachées et décore avec quelques brins d'aneth.

