

## Feuilleté à la betterave



La betterave est un légume très consommé en Australie, on la retrouve notamment dans leurs burgers, salades, tartinades apéritives ou encore comme ici : en tarte.

### *Les ingrédients*

1 pâte feuilletée  
100g de ricotta  
100g de feta  
250g de betteraves cuites

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin  
10 branches de ciboulette  
Sel et poivre

### *La recette*

On préchauffe le four à 200°. On place ensuite la pâte feuilletée dans un moule à tarte ou sur une plaque de cuisson. Avec un couteau on vient faire une légère incision à environ 2 cm du bord.

On enfourne pendant 10 minutes, on sort du four et on vient presser la bulle formée au centre avec un torchon propre. Attention à la chaleur de la vapeur ! On remet dans le four pendant environ 10 minutes, il faut que la pâte soit dorée.

Pendant que le fond de la tarte cuit, on vient mélanger dans un bol la ricotta et la feta. Ajouter du poivre à votre convenance. On parsèmera ensuite la moitié du bol sur la pâte.

A la mandoline, on tranche la betterave cuite. On dispose les tranches sur la pâte et on y ajoute ensuite le reste du bol.

On mélange 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin. Après avoir ciselé la ciboulette, on l'ajoute au mélange. On arrose la tarte avec le tout.

Servir immédiatement.