

Recette Betteraves gratinées au roquefort

avis - Note : 0/5



Pour 4 personnes :

- Trois grosses [betteraves](#) cuites
- 150 g de [roquefort](#)
- 10 cerneaux de [noix](#)
- 4 petites [endives](#)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 2 cuillère à soupe d'[huile de noix](#)
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- [sel](#)
- [poivre](#)
- **Préparation :** 10 mn
- **Cuisson :** 4 mn
- **Repos :** 0 mn
- **Temps total :** 14 mn

Préparation Betteraves gratinées au roquefort

1 Torréfier à sec les cerneaux de noix dans une poêle. Peler les betteraves et les couper en tranches de 2-3 cm puis en carrés. Creuser délicatement un petit carré dans chaque cube. [Concasser](#) les noix, en [réserver](#) un peu et mettre le reste dans un bol avec le roquefort émietté. [Travailler](#) le tout à la fourchette et garnir les cubes de cette farce. Poser les cubes de betteraves dans un plat à four et [gratiner](#) 3 à 4 mn sous le grill du four pour que le fromage fonde. Dans un saladier faire la vinaigrette avec sel, poivre, vinaigre et les huiles.

[Émincer](#) les endives, les déposer dans les assiettes, y ajouter un peu de vinaigrette dessus.

Disposer 2-3 cubes de betteraves gratinées par assiettes et parsemer du reste de noix concassées.

Pour finir... Laisser un peu tiédir à la sortie du four et déguster !