



## Napoléons de betteraves rouges au fromage de chèvre et aux framboises

### Description

## Une recette délicieuse et facile grâce aux betteraves cuites emballées sous vide

Recette et photos par **Josee Brisson**

Plusieurs d'entre nous sommes très friands des betteraves rouges. Cependant, l'idée d'avoir à les cuire et à les peler stupéfie même le plus enthousiaste des cuisiniers. Les mains tachées, le jus de betterave sur toutes les surfaces de la cuisine ... une corvée, quoi !

Malgré le fait que les betteraves rouges soient salissantes, elles en valent grandement la peine. Indéniablement délicieuses, elles sont aussi une bonne source de fibres, de vitamines, de minéraux et d'antioxydants essentiels à une santé saine.

Vous trouverez sans doute que mon choix de framboises dans cette recette est quelque peu étrange. Mais les belles framboises bien dodues sont tout à fait savoureuses avec les betteraves rouges.

La bonne nouvelle est que nous pouvons désormais nous procurer des betteraves cuites et emballées sous vide dans la zone réfrigérée de la section des fruits et légumes dans la plupart des grandes épiceries. Ces betteraves sont cuites à la perfection et vous aideront à minimiser le syndrome des mains tâchées. Les betteraves emballées sous vide sont idéales pour cette recette car vous n'aurez plus qu'à les trancher.

Pour cette recette, vous pouvez utiliser votre fromage de chèvre favori. Mais pour assurer la facilité de la chose, j'utilise celui présenté dans un tube. Vous n'aurez qu'à faire un petit trou à l'aide de ciseaux de cuisine et voilà ! Vous garnirez facilement le dessus de chaque tranche de betterave de ce délectable fromage crémeux et acidulé.



Vous trouverez sans doute que mon choix de framboises dans cette recette est quelque peu étrange. Mais les belles framboises bien dodues sont tout à fait savoureuses avec les betteraves rouges. Sucrées, acidulées et juteuses, elles forment une combinaison sensationnelle, bien qu'inattendue.

J'ai servi ces magnifiques Napoléons avec **Le Berceau 2015** produit par **Les Domaines Paul Mas**. Ce rosé mousseux du Languedoc-Roussillon possède de fines bulles et est composé de Grenache, de cinsault et de syrah. Il est fruité, délicieux et purement rafraîchissant.

Abonnez-vous à notre  
infolettre pour être informé  
de nos plus récents articles

**S'inscrire**

## Napoléons de betteraves rouges au fromage de chèvre et aux framboises



2 grosses betteraves rouges cuites

Un tube de 125 g de fromage de chèvre  
Un-demi petit contenant de framboises fraîches  
30 ml (2 c. à table) de noix de pin, grillées à sec  
30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge  
30 ml (2 c. à table) de vinaigre balsamique  
Deux branches de menthe, feuilles hachées finement  
Pincée de sucre  
Pincée de cumin en poudre  
Sel de mer gris français  
Poivre noir du moulin



---

### Noix de pin

Dans un poêlon antiadhésif, rôtissez les noix de pin à sec jusqu'à ce qu'elles soient dorées et parfumées. Touillez-les souvent et gardez l'œil ouvert car elles brûlent en quelques secondes. Déposez-les dans un petit bol et réservez.

### Vinaigrette

Dans un petit pot muni d'un couvercle hermétique, versez l'huile d'olive et le vinaigre. Ajoutez 6 framboises et assaisonnez avec le sel gris et le poivre. Ajoutez le sucre, le cumin et la menthe puis agitez vivement. Réservez.

### Napoléons

Coupez chaque betterave en 5 ou 6 tranches. Prenez soin de garder chaque betterave bien empilée pour qu'elle garde sa forme originale. Réservez.

Déposez la première tranche de chaque betterave sur deux petites assiettes. Garnissez d'une mince couche de fromage de chèvre et couvrez d'une tranche de betterave. Répétez l'opération en terminant avec la dernière tranche de chaque betterave. Décorez les assiettes avec le reste des framboises. Agitez vivement la vinaigrette, puis nappez les Napoléons. Parsemez ensuite de noix de pin grillées et servez immédiatement.

Bon Appétit!

Mes autres recettes déjà parues dans WestmountMag.ca :

[Crostini aux tomates grillées et feta aux herbes](#)

[Fromage halloumi grillé garni d'arilles et de sirop de grenade](#)

[Figs fraîches grillées garnies de fromage de chèvre et de miel parfumé à l'eau de rose](#)

[Amandes parfumées à l'ail, au romarin et au thym](#)

[Fromage fontina fondu aux tomates séchées, à l'ail et aux herbes fraîches](#)

[Pétoncles poêlés garnis d'une réduction de lait de coco parfumé d'huile de coriandre et de jus de fruits de la passion](#)

[Stracciatella zuppa citronnée et ensoleillée](#)

[Olives marinées et Martini à la vodka au citron confit](#)

[Crostini à la poire et au fromage bleu](#)

[Tortilla de patatas](#)

[Salade de crevettes de Matane, asperges et pamplemousse rose](#)

---



*Josee Brisson est une créatrice culinaire passionnée par l'archéologie, la mythologie, l'histoire, la littérature et les arts. Après avoir suivi une formation de cuisinière professionnelle à l'École hôtelière des Laurentides de Sainte-Adèle, Québec, elle a travaillé avec François Chartier, sommelier et chercheur en cuisine et en vins, de renom international. Elle a aussi offert un service de chef à la maison. Josee est aussi traductrice, recherchiste et gestionnaire de médias sociaux. Son livre de recettes, L'Apéro – Amuse-bouches & Cocktails, fut #1 Meilleur*



Vendeur dans sa catégorie sur Amazon. Voici le lien qui mène au [livre de Josee](#).



## Categorie

1. Article | Alimentation
2. Recette

## Tags

1. aliments frais
2. appetizers
3. beets
4. betteraves
5. cooking
6. entrée
7. fromage de chèvre
8. goat cheese
9. recettes faciles

## date créée

juillet 2017