

Salade de betteraves, copeaux de fromage de chèvre, vinaigrette à la vanille

Par Stéphane Hatet, Le Moris à Vendôme
Avec un Rosé de Loire de la Gourmandière à Cour-Cheverny

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 à 6 pièces de betterave cuite
- 160g de Mesclun de salade
- 1 gousse de vanille
- Sel et poivre
- 2 pièces de betterave Chioggia cru
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 120 g de fromage de chèvre sec
- 4 cuillère à soupe de vinaigre balsamique



Le Vin

Rosé de Loire de la Gourmandière à Cour-Cheverny

Le rosé de Loire se distingue de ses cousins Rosé d'Anjou et Cabernet d'Anjou par son caractère sec.

Sa robe est rose avec des reflets coquelicots ou pourpres. Au nez, vous sentirez un assemblage complexe d'agrumes, de fruits rouges mais aussi exotiques. Une fois en bouche, celui-ci révélera notamment des parfums de pêches, d'abricots, liés à de petits fruits rouges.

Son côté très fruité et aérien en fait le parfait partenaire pour l'ensemble du repas, de l'entrée jusqu'au fromage.



1. Préparer la vinaigrette en faisant réduire de moitié le vinaigre à feu doux. Hors du feu ajouter l'intérieur de la vanille gratté et la gousse, puis l'huile d'olive. Couvrir hermétiquement avec un couvercle ou un film plastique et laisser infuser quelques heures.

(Vous pouvez multiplier la quantité que vous stockerez dans un bocal hermétique pour vos salades d'été.)

2. Couper les betteraves en fines tranches à la mandoline ou au couteau, les disposer en rosace sur l'assiette. Laver le mesclun. Mélanger la vinaigrette à la cuillère et assaisonner le mesclun et les betteraves, puis déposer la salade sur l'assiette en lui donnant du volume.

3. Faire de fines tranches de chèvre au couteau et les déposer sur la salade. Pour finir assaisonner de fleur de sel et poivre du moulin.

4. Dresser.