

## Terrine de chèvre aux betteraves rouges

 Difficulté  Budget  15 minutes

### LES INGRÉDIENTS

- 2 betteraves rouges cuites,
- 160gr de chèvre mi- frais,
- 100 gr de mesclun ou autre salade,
- 3 cuillères à soupe d'huile de noix,
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique,
- Sel et poivre du moulin,
- Cerneaux de noix.

### LA RECETTE

- Tranchez les betteraves et le fromage de chèvre mi- frais en tranches de 5 mm environ, avec [le couteau Santoku SHIN Kyocera](#).
- Étalez les tranches séparément sur du papier absorbant.
- Salez et poivrez les ingrédients avec [le moulin à épices Kyocera](#).
- Arrosez-les d'huile de noix.
- Chemisez un moule à cake de film alimentaire et alternez une couche de betteraves, une couche de fromage.
- Rabattez le film, disposez un poids sur la terrine et laissez environ 12h au frais.
- Coupez la terrine en tranches toujours avec [le couteau Santoku SHIN Kyocera](#).
- Servez avec le mesclun assaisonné du reste d'huile, du vinaigre balsamique et des cerneaux de noix.

Saine, savoureuse et de saison, accompagnez cette terrine fraîcheur d'un pur jus de betteraves pour un repas 100% détox.

[www.kyocera-cuisine.fr](http://www.kyocera-cuisine.fr)

Contact Presse : **KEEPINTOUCH** - [rp@keepintouch.fr](mailto:rp@keepintouch.fr)



### VOS USTENSILES

- ✓ **1 Couteau Santoku SHIN Kyocera** à lame en céramique noire, précis et tranchant.



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

