

# Tartines grillées au Chèvre des Moines et betteraves caramélisées au balsamique



15 min



2-4 personnes

## Ingrédients

- 1 Val-Dieu Chèvre des Moines
- 250 g de betteraves cuites
- 1 poignée de roquette
- 1 brin de romarin
- 2 c. à soupe de pignons
- 2 petites tranches épaisses de pain de campagne
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe de sucre de canne roux
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Poivre et sel

## Préparation

- Faites dorer les pignons à sec dans une poêle antiadhésive. Taillez le Val-Dieu Chèvre des Moines en petites tranches.
- Coupez les betteraves en petits dés et mettez-les dans une poêle avec l'huile d'olive, le romarin et le sucre. Faites revenir à bon feu, jusqu'à ce qu'elles caramélisent. Ajoutez le vinaigre, mélangez et retirez du feu. Rectifiez l'assaisonnement.
- Simultanément, faites griller les tranches de pain et coupez-les en 2. Répartissez-y les betteraves bien chaudes, déposez le fromage par-dessus, poivrez et parsemez de pignons.
- Décorez de roquette et servez en entrée ou comme lunch.

## Astuce

Selon la saison, vous pouvez remplacer les betteraves par des cerises dénoyautées ou des myrtilles.

 Découvrez d'autres recettes

