

Tian violet

Une nouvelle façon de déguster la betterave



La photo n'est pas terrible,... mais le plat était très beau et surtout très bon !

Pour 4 personnes :

- 5 pommes de terre moyennes bien lavées, brossées et coupées en rondelles assez fines
- 2 betteraves crues pelées, coupées en deux puis en lamelles aussi épaisses que les pommes de terre
- 1 gousse d'ail pour frotter le fond du plat
- 1 oignon haché
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- fleur de sel, poivre
- 1 c à s de thym
- une dizaine d'olives noires
- 1 c à s de pignons de pin
- 4 gousses d'ail en chemise

Préchauffez le four à 200 c

Mélangez tous les ingrédients, sauf les pignons, dans un grand saladier.

Disposez la préparation dans un plat à gratin préalablement aillé.

Versez un demi verre d'eau au fond du plat.

Recouvrez d'une plaque ou de papier aluminium.

Enfournez 45 min, puis enlever la plaque ou le papier alu et faites griller 10 min.

Pour un plus grand effet :

Séparez les betteraves et les pommes de terres lors de la préparation et disposez-les en rangs distincts dans votre plat ou en rosace.