TARTINES AU CHÈVRE FRAIS ET BETTERAVE

4 PERSONNES :

4 tranches de pain de campagne (environ 50gr la tranche)
1 fromage de chèvre (type petit Billy)
½ betterave Chioggia
3 brins de persil, 5 brins de menthe, 5 brins de ciboulette
3 brins de cerfeuil
Huile d'olive, graines de votre choix, sel, poivre
Piment d'Espelette.

Lavez, séchez, effeuillez et ciselez les herbes fraîches.
Gardez quelques feuilles de menthe entière.
Mélangez les herbes ciselées avec le chèvre frais.
Lavez et pelez la betterave crue.

Étalez une bonne couche de ce mélange sur les tranches de pain, salez, poivrez.

Émincez quelques rondelles de betterave crue, disposez-les sur les tranches de pain, parsemez de quelques graines
de quelques feuilles de menthe.

Terminez par un tour de moulin à poivre, un peu de piment d'Espelette et arrosez d'un filet d'huile d'olive.