

Tartine de pain d'épeautre au tartare de betterave rouge et Brugge d'Or

Ingredienten:

- 1 petite betterave rouge cuite
- 1 c à c de câpres
- ½ petite échalote
- 1 c à c de mayonnaise
- 1 c à c de persil haché
- 1 goutte de tabasco
- ½ c à c de sauce worcester
- ½ tranche de Brugge d'Or, sans croûte
- 2 tranches de pain d'épeautre

Préparation:

- Coupez la betterave rouge en petits morceaux. Hachez finement les câpres. Pelez l'échalote et hachez-la finement.
- Mélangez la betterave rouge, les câpres et l'échalote avec la mayonnaise, le persil, le tabasco et la sauce worcester.
- Coupez le Brugge d'Or en petits dés.
- Garnissez 1 tranche de pain avec le tartare de betterave rouge. Déposez dessus le Brugge d'Or.
- Recouvrez de la deuxième tranche de pain.

1 personen

10 min

Lunch

0.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/tartine-de-pain-depeautre-au-tartare-de-betterave-rouge-et-brugge-dor>