 **Betterave en mille feuilles**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Betterave-en-mille-feuilles-DSCN4175.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de betteraves cuites**  
**- quelques brins d'aneth**  
**- ½ pomme (Granny Smith)**  
**- 1 citron**  
**- crème fraîche semi-épaisse**  
**- 80 g de saumon fumé**  
**- sel & poivre du moulin  
- quelques feuilles de mâche**

**2 cercles de 6 cm de diamètre fermés par un papier film et doublés de rhodoïd (je l'ai laissé dépassé d'un bon centimètre)**

Couper 6 rondelles de betterave. Se servir d'un cercle pour les découper à la bonne taille.  
Couper le reste de betteraves en dés (Il m'est resté environ 150 g de betteraves).  
Les mixer finement.  
Ajouter 2 cuillerées à soupe de jus de citron et 2 cuillerées à soupe de crème.  
Saler et poivrer puis mixer encore pour obtenir une purée très fine.  
Hacher au couteau quelques brins d'aneth pour en obtenir une cuillerée à soupe environ.  
Peler la moitié d'une pomme en couper quelques fines lamelles pour la décoration finale et couper le reste en dés très petits. Arroser le tout d'une cuillerée de jus de citron.  
Couper 60 g de saumon en petits dés et le reste en lanières pour la décoration.  
Remplir les 2 cercles :  
Mettre une rondelle de betterave au fond du cercle.  
Déposer une cuillerée de mousse de betterave.  
Couvrir de dés de pomme.  
Disposer une couche de dés de saumon fumé et parsemer d'aneth.  
Couvrir d'une cuillerée de mousse pour "coller".  
Poser une rondelle de betterave.  
Recommencer le montage : mousse - pomme - saumon, aneth - mousse.  
Terminer en posant une rondelle de betterave et presser un peu pour bien souder l'ensemble (j'ai déposé un poids sur chaque cercle).  
Mettre au frais pendant 2 heures.  
Mélanger quelques cuillerées de crème avec du jus de citron, du sel, du poivre et quelques brins d'aneth.  
Au moment du service, démouler le mille feuilles sur l'assiette.  
Entourer de quelques feuilles de salade, juste aspergées de quelques gouttes d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.  
Décorer de lamelles de pommes et de lanières de saumon fumé.  
Servir avec la crème, chacun en arrosera sa betterave en mille-feuilles.