**Tartelettes de betterave et St Marcellin**

**Pour 6 tartelettes**

**Ingrédients**

1 rouleau de pâte brisée

1 grosse betterave (cuite)

1 à 2 St Marcellin

Sorbet aux pommes

6 ramequins

**Préparation**

**Préchauffage four à 180°C** (th.6)

Dérouler la pâte et découper 6 cercles en débordant un peu. Beurrer les 6 ramequins et placer la pâte en remontant bien les bords. Piquer le fond et mettre des pois chiches ou haricots  secs (pour éviter que la pâte ne gonfle). Faire cuire 20 à 25 mn selon votre four. Découper des tranches de betterave d'une épaisseur à peu près 2 mm (j’ai coupé les tranches avec une tasse à café, ça fait juste la dimension du ramequin). Retirer les légumes secs et démouler les ramequins. Déposer à l’intérieur de la pâte, une tranche de betterave, et recouvrir de St Marcellin, recommencer une deuxième fois.

Remettre à four chaud sur la grille  pendant 10 à 15 min avant de passer à table. Au moment de servir, déposer dessus une boule de sorbet aux pommes vertes.

Cette entrée se mange chaude. C'est beau et en plus c'est bon. Bon appétit à vous.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**