**Terrine de chèvre aux betteraves rouges**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

**Ingrédients**

2 betteraves rouges cuites

* 170 g de chèvre mi-frais
* 100 g de mesclun ou autre salade
* 2 cuillères à soupe d'huile de noix
* 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
* Poivre
* Sel
* Cerneau de noix

**Préparation**

Détaillez les [betteraves](https://www.marmiton.org/recettes/recherche.aspx?aqt=betterave) en tranches de 5 mm environ et les étaler sur du papier absorbant.

Chemisez un moule à [cake](https://www.marmiton.org/recettes/recette_cake-nature-rapide-et-facile_82337.aspx) (pas trop grand) de film alimentaire et alternez 1 couche de betteraves et 1 de tranches de [fromage](https://www.marmiton.org/magazine/tout-un-fromage.aspx).

Salez, poivrez entre les couches et arrosez d'huile jusqu'à épuisement des ingrédients.

Rabattez le film, disposez un poids sur la terrine et laissez au frais environ 12h.

Coupez la terrine en tranches et servir avec le mesclun assaisonné du reste d'huile, du vinaigre et des noix.