



VERRINES SALEES - 4 PERS.

de betterave et fromage frais

MÉTHODE

- 1 Réserver quelques morceaux de betterave : les couper en petits dés puis les faire mariner dans le mélange vinaigre-miel.
Mixer le reste des betteraves avec le fromage et la crème fraîche. Saler et poivrer.
- 2 Verser la mixture dans des verrines, décorer de morceaux de betterave marinés et de cerneaux de noix.
Servir frais.

INGRÉDIENTS

- 200 g de betterave cuite (en conserve, sous vide ...)
- 2 c à café de vinaigre balsamique
- 1 c à café de miel liquide
- Cerneaux de noix
- 100 g de fromage ail et fines herbes
- 2 c à café de crème fraîche épaisse
- Poivre et Sel

USTENSILES

- Verrines
- Saladier
- Couteau
- Mixeur (possible de faire la recette sans mixeur)

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 15 min