



Verres crème de betterave, concombre et noisettes

claire63





Si vous n'aimez pas trop la betterave, voici une recette qui va vous réconcilier avec elle. Ces verrines sont succulentes !!!

Il vous faut pour la crème de betterave :

- 500gr de betterave cuite
- 250gr de saint Moret
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1cuillère à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- un peu de jus de citron
- ciboulette
- sel, poivre

Pour la garniture :

- 1/2 concombre
- 3 cuillères à soupe de saint Moret
- ciboulette
- 30gr de noisettes concassées
- sel, poivre

Préparation :

1/ Mixez les betteraves avec le saint Moret, la moutarde, le vinaigre balsamique, un peu de citron et la crème fraîche. Ajustez l'assaisonnement avec sel, poivre et ciboulette

2/ Réservez au frais

3/ coupez le concombre en 2 dans le sens de la longueur, épépinez le et coupez le en petits dés.

Mélangez le avec 3 cuillères à soupe de saint Moret, sel poivre et ciboulette. Réservez

4/ Concassez les noisettes et faites les torrifier à la poêle

5/ Versez la crème de betterave dans les verrines, répartissez sur le dessus les concombres puis saupoudrez avec les noisettes

6/ Servir très frais

Un régal !!!

Code Zodio 10051336 Prix lot de 6 verrines : 11€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr