

CRÈME DE BETTERAVES



Ingrédients :

- 1 grosse betterave cuite (= 250g)
- Au choix : Carré Frais OU chèvre frais OU ricotta OU ail et fines herbes 75g
- Huile d'olive ou huile de noix 1 càs
- Vinaigre balsamique 1 càs
- Sel, poivre
- Feuilles de menthe fraîche
- Quelques noix entières

Astuces :

Conservation : au frais 2 jours max.

Préparation : 15 minutes | Pas de cuisson
Repos au frais : 1 heure | Pour 1 gros bol

1. Égoutter la betterave et la couper en morceaux.
2. Laver les feuilles de menthe.
3. Dans un mixeur : mixer finement les betteraves.
4. Ajouter le fromage frais, les feuilles de menthe, le sel, le poivre, l'huile, le vinaigre, les noix et mixer de nouveau.
5. Réserver au frais 1h avant de servir sur des toasts ou des blinis, dans des verrines ou pour agrémenter une salade.



@Recettes100faim.fr