

Verrine à la crème de betterave

Ingrédients

- 225 g de betteraves cuites
- 2 yaourts à la grecque
- 1 c à café d'huile de noisettes
- 20 g de noisettes concassées
- 1/2 c à soupe d'huile d'olive
- de la crème fraîche épaisse

Préparation

- Coupez 200 g de betteraves en morceaux, puis mettez les dans le bol d'un robot avec les yaourts et l'huile de noisette et mixez le tout.
- Salez poivrez et mixez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une préparation bien lisse.
- Répartissez dans des verrines
- Détaillez le reste des betteraves en cubes mélangez les dans un bol avec les noisettes concassées et l'huile d'olive, puis salez et poivrez.
- Parsemez cette préparation sur vos verrines et disposez une petite noix de crème fraîche.
- Donnez un tour de moulin à poivre
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.