

Verrines de Crème de Betterave et Ses Bâtonnets de Carottes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| - BETTERAVE(S) ROUGE(S) | 200 g (cuites) |
| - FROMAGE FRAIS | 75 g (Type St Moret) |
| - PIGNONS DE PIN | 1 poignée |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - CAROTTE(S) | 1 |

Recette:

- Dans le blender, mixez ensemble les betteraves coupées en morceaux, le fromage, les pignons de pin préalablement grillés à sec, sel et poivre, jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Épluchez et coupez en bâtonnets la carotte.
- Mettre la crème de betteraves en verrines et plantez-y 2 à 3 bâtonnets de carottes.

