



Recette Verrine betterave



INGRÉDIENTS POUR 6 VERRINES :

- 150g de betteraves rouges cuites
- 1 C. à café de vinaigre balsamique
- 1/2 C. à café de moutarde
- 2 C. à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre
- 1/2 pomme granny
- 1 C. à café de jus de citron
- 2 noix
- Herbes aromatiques : persil ou ciboulette....

PRÉPARATION :

Couper les betteraves en morceaux. Les mixer avec le vinaigre, la moutarde et la crème fraîche.
Saler légèrement et poivrer.
Laver et éplucher la pomme. Couper la pomme en petits dés. Ajouter le jus de citron.
Concasser les noix grossièrement.
Laver, sécher et émincer finement les herbes aromatiques.
Dans une verrine, ajouter le mélange à base de betteraves et ajouter les pommes en dés et les noix concassées et les herbes aromatiques émincées.