



## Verrines de betteraves au fromage frais - Par ma tatie



### **Descriptif :**

Difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients pour 4 verrines :

- 2 betteraves cuites
- 200 g de fromage frais de vache
- 10 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 4 cuillères à soupe d'huile de noix
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- Sel, poivre

Préparation :

Dans un saladier mélanger le fromage frais, la crème, la ciboulette, le sel et le poivre.

Coupez les betteraves en grosses tranches et utiliser un emporte-pièces pour découper des petites formes, le reste sera mis en purée.

Dans un bol mélanger l'huile de noix et le vinaigre de vin et réaliser une vinaigrette.

Dans une verrine, mettre en premier la purée de betterave, puis la préparation de fromage frais.

Décorer avec les petites formes piquées sur un cure dent et parsemer d'un peu de vinaigrette.

Garder au frais avant de servir.

Régalez-vous !

[Lien vers la fiche du produit](#)