

Verrines

Amuse-bouches à la betterave



15 min 15 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

247

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les amuse-bouches

**1 Betterave(s) rouges(s)
cuite(s)**

**300 g Fromage frais à
tartiner**

50 g Parmesan

1 c. à café Ail en poudre

1 botte(s) Ciboulette

1 Pousses de betterave

1 Poivre

Étape 1

Mixage de la betterave et de la ciboulette

- 1** A l'aide d'un couteau d'office, découper la betterave cuite en quatre et la déposer dans le bol du mixeur.
- 2** Ajouter le fromage frais puis l'ail en poudre et mixer le tout pour obtenir une préparation homogène.
- 3** Ajouter le parmesan fraîchement râpé. Poivrer et mixer à nouveau.
- 4** Une fois la préparation bien lisse, la verser dans un bol en raclant les bords du blender avec une maryse. Réserver.
- 5** Ciseler la ciboulette avec un couteau éminceur.
- 6** Ajouter la ciboulette à la préparation et mélanger le tout.

Étape 2

Dressage

- 1** Verser la préparation à la betterave dans des verrines.
- 2** Tapoter les verrines sur le plan de travail pour que le mélange soit plat et lisse.
- 3** Déposer les verrines sur une assiette de service et les décorer de pousse de betterave. Déposer quelques

brins de ciboulette et servir.