

VERRINES DE BETTERAVES AU CHÈVRE FRAIS

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 0 minutes

Type: Entrée

Ingrédients:

Pour environ 8 verrines

- 2 betteraves moyennes
- 1 petit morceau oignon rouge ou échalote
- persil
- 125mL crème fraîche
- 100gr chèvre frais
- sel, poivre

Descriptif:

Cuire les betteraves

Les hacher très finement

Monter la crème en chantilly

Mélanger délicatement 2 càs avec les betteraves

Assaisonner

Remplir au 3/4 les verrines

Hacher persil+oignon

Mélanger avec chèvre écrasé

Rajouter le reste de chantilly

Assaisonner si besoin

Répartir dans les verrines et placer au frais.

