Verrines de betteraves au chèvre frais

Nombre de personnes : 8

Ingrédients :

2 betteraves moyennes
1 petit morceau oignon rouge ou échalote
Persil
125 ml crème fraîche
100 g de chèvre frais
Sel, poivre

Etape 1 :

Cuire les betteraves. Les hacher très finement.

Etape 2 :

Monter la crème en chantilly.

Etape 3 :

Mélanger délicatement 2 càs avec les betteraves. Assaisonner.

Etape 4 :

Remplir au 3/4 les verrines.

Etape 5 :

Hacher persil et oignon.
Mélanger avec le chèvre écrasé.
Rajouter le reste de chantilly.

Assaisonner si besoin.

Etape 6 :

Répartir dans les verrines et placer au frais.