

## VERRINES DE BETTERAVE ET FROMAGE FRAIS



Préparation : 20'

Matériel : verrines, saladier, mixer

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 300 g de betteraves cuites
- 150 g de fromage ail & fines herbes
- 2 CS de crème fraîche épaisse
- 1 CS miel liquide
- 2 CS de vinaigre balsamique
- cerneaux de noix
- poivre, sel

### Préparation

- Réserver quelques morceaux de betterave, les couper en petits dés puis les faire mariner dans le mélange vinaigre-miel.
- Mixer le reste des betteraves avec le fromage et la crème fraîche. Saler et poivrer.
- Verser la mixture dans des verrines, décorer de morceaux de betterave marinés et de cerneaux de noix
- servir frais