

Crème de betterave

La Cuisine des Anges

<http://cuisinedesanges.wordpress.com/>

Pour 4 personnes ~ Préparation : 10 minutes ~ Cuisson : Néant ~ Difficulté : ♥ ~ Coût : ♥

Source :

Improvisation personnelle

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : néant

Ingrédients pour 4 personnes :

300 grammes de betterave rouge

quelques feuilles de mâche

1 échalote + 1 autre pour la décoration

le jus d'un citron

60 grammes d'huile d'olive

20 cl de crème fraîche liquide à 30 % de matière grasse

Sel et poivre

Préparation :

1) Épluchez les betteraves. Coupez-les en petits dés. Mettez-les dans le bol d'un blender avec le jus de citron, l'huile, la crème fraîche, l'échalote hachée et mixez, en plusieurs épisodes, jusqu'à l'obtention d'une purée fine et homogène.

2) Versez dans des petites coupes ou des verrines. Décorez avec les feuilles de mâche, quelques fines rondelles d'échalote et dés de betteraves (si il vous reste un peu de betterave en plus des 300 grammes).

3) Placez au réfrigérateur une petite heure avant de servir.