



Verrines de betteraves au chèvre frais

Nombre de personnes : 8

Ingédients : 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.