



Verrines betterave chèvre



6 pers



15 mn

Les ingrédients

- 3 betteraves
- 200 g de chèvre frais
- 200 g de fromage blanc
- 12 bouquets de mâche
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Basilic
- 12 biscuits

La recette

Etape 1

Couper les betteraves en petits cubes.

Etape 2

Disposer une couche de dés de betteraves au fond d'un verre. Ajouter un peu de basilic ciselé sur les betteraves.

Etape 3

Dans un récipient, mélanger le chèvre frais avec l'huile d'olive et le fromage blanc. Mettre un peu sauce sur le basilic dans les verrines.

Ajouter un bouquet de mâche sur le dessus et planter un bâtonnet de biscuit pour parfaire la décoration.

