

Verrines de betterave rouge et concombre

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

- 500 g de betteraves rouges en tranches aigre-doux Alélor
- 250 g de fromage frais
- 1/2 concombre
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 cc de moutarde douce Alélor
- 2 c. à s. de crème fraîche
- Un peu de jus de citron
- Ciboulette



Étapes :

- Mixer la betterave rouge avec les 2/3 tiers de fromage frais, la moutarde douce d'Alsace, le vinaigre balsamique, la crème fraîche, le jus de citron.
- Assaisonner avec sel, poivre, ciboulette.
- Réserver au frais.
- Couper en dés le concombre. Mélanger avec le reste de fromage frais.
- Dans une verrine, mettre de la crème de betteraves et décorer avec les dés de concombre. Servir frais.