

Crème de betteraves



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 15 personnes

Préparation : 20 mn

Cette crème peut être servie en amuse-bouche ou en entrée.

Ingrédients

- 4 betteraves - très cuites
- 2 échalotes
- 1 boursin - ail et fines herbes
- 1 filet de vinaigre balsamique
- ciboulette - pour le décor
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Mixez les échalotes avec les betteraves afin d'obtenir une purée très fine.
- 2 Ajoutez le Boursin et le vinaigre balsamique. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 3 Mélangez bien et réservez au frais au moins 1 heure.
- 4 Mettez ensuite la crème dans une poche à douille, remplissez vos verrines et décorez de 2 brins de ciboulette.

Proposé par

Chez Françoise

- Si Françoise n'est aujourd'hui plus parmi nous, nous vous invitons à aller voir de magnifiques articles sur son [blog "Chez Françoise"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

