

## Purée de betterave et sa crème de roquefort



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 6 personnes

**Préparation :** 15 mn

*Samedi pluvieux et frisquet... soirée cocooning en perspective... idée apéritive gourmande ! Cette association d'idées vous fera passer, nous l'espérons, un bon moment de dégustation !*

### Ingrédients

- 80 g de roquefort
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- quelques cerneaux de noix
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Pour préparer ma purée, j'ai simplement mixé ma betterave. Je ne lui ai rien ajouté afin de préserver son goût original et sa saveur.
- 2 Puis mettez la crème et le roquefort dans le bol du mixeur. Salez et poivrez. Mixez le tout.
- 3 Disposez la purée de betterave dans le fond des verrines. Finissez de remplir les verrines avec la crème de roquefort. Disposez un cerneau de noix par-dessus pour la décoration.
- 4 Bon apéritif !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

