

Calendrier de l'Avent

Verrines de betteraves rouges au chèvre et sésame

Ingrédients :

Coulis de betteraves :
1 petite betterave cuite
1 c.s d'huile de sésame
1 c.s d'huile d'olive
1/2 jus de citron
sel
poivre

Appareil au chèvre :
1/2 fromage de chèvre (type Chavroux)
3 c.s. de lait
sel
ciboulette

Finitions :
1/4 de betterave râpée
6 olives vertes ou noires
quelques graines de sésame grillées

Préparation :

Coulis de betteraves :
Mixer les betteraves avec les huiles, le sel, le poivre et le jus de citron. Déposer au fond de la verrine.

Appareil au chèvre :
Mélanger le Chavroux avec la crème, ajouter la ciboulette.
Déposer sur le coulis de betteraves.

Décoration :
Déposer une olive et parsemer de quelques graines de sésame grillées.

