

Velouté de betterave au jus de framboise

apéro chic...
Soir de fête

Pour 8 à 10 verrines :
2 betteraves moyennes,
1 yaourt velouté (fjord),
1 c. à soupe de vinaigre
de framboise, sel et poivre,
1 petit fromage frais
(carré frais ou petit Billy),
1 oignon nouveau,
1 c. à soupe de coriandre
hachée,
1 c. à soupe de ciboulette
ciselée,
une dizaine de petites
fraises,
quelques pistaches
hachées.



Dans un blender, mixer les betteraves en dés avec le yaourt et le vinaigre. Saler et poivrer. Mélanger le fromage frais avec les herbes hachées et l'oignon également haché. Saler et poivrer.

Hacher au couteau les pistaches.

Verser le velouté de betterave dans des petits verres. Former des petites quenelles de fromage aux herbes à l'aide de deux petites cuillères et les déposer délicatement dans les verres.

Parsemer avec la pistache hachée. Piquer les fraises sur des piques cocktail et les répartir dans les verres. Servir frais.