

Cappuccino de betterave

Infos pratiques

Pour 4 personnes

Préparation : 20.mn

Ingrédients

200 g de betteraves cuites

2 pots de Fjord

5 cl de crème épaisse et
liquide

Une cuillère à soupe d'huile
de noix

Une cuillère à soupe de
vinaigre de vin rouge

Un jaune d'œuf cuit

Brins de ciboulette

Sel et poivre



Etapes

Pelez les betteraves et mixez-les avec le Fjord, l'huile, le vinaigre, sel et poivre

Versez la préparation dans 8 verrines aux $\frac{3}{4}$ de leur hauteur

Fouettez la crème très froide en chantilly. Hachez finement le jaune d'œuf. Rincez et ciselez la ciboulette

Déposez de la crème fouettée sur la betterave, parsemez d'œuf dur et de ciboulette.

Servez frais.