



L'été, on reçoit beaucoup, en particulier, dans les jardins et c'est toujours agréable d'avoir des petites choses à l'apéritif.

On connaît déjà toutes sortes de verrines et je suis sûre que les un(e)s et les autres auront encore plein d'idées nouvelles.

Pour une fois, l'autre soir, étant un peu pressée, j'ai improvisé des petits « plats ». Il faut dire que mes nombreux petits verres étaient déjà tous occupés !

Je trouve que le mariage des couleurs est vraiment joli et que posés sur une table de jardin, ces petits amuse-bouche avaient bien du charme.

Et puis, ce sont les vacances pour presque tout le monde, alors de temps en temps, on peut faire simple et même ultra simple !

PETITS PLATS BETTERAVE FROMAGE BLANC



Pour un certain nombre (environ 20) **de petits plats :**

200 g de fromage blanc (faisselle bien égouttée si possible)

2 betteraves cuites de taille moyenne

2 càc de ciboulette coupée très, très finement

1 càc de jus de citron

Sel et poivre

Dans un bol, préparer le fromage blanc en le battant avec le sel et le poivre. Ajuster l'assaisonnement pour contrebalancer la saveur sucrée de la betterave.

Réserver au frais.

Mixer la betterave pour la réduire en purée, lui incorporer une càc de jus de citron, le sel et le poivre, la moitié de la ciboulette.

Présentation

A l'aide d'une petite cuillère, mettre une moitié de fromage blanc et une moitié de purée de betterave et servir bien frais.

C'est facile, la seule « difficulté » réside dans le fait qu'il ne faut pas préparer ces petits plats trop longtemps à l'avance car sinon les deux couleurs se mélangent un peu et c'est quand même nettement moins joli.

C'est léger, si on veut faire plus diététique, on peut prendre de la faisselle à 0%.

Et bien entendu, on peut aussi servir ces deux purées dans une verrine !