



TARTARE DE BETTERAVE



Pour 6-8 personnes:

- 1 betterave cuite de taille moyenne
- 3 càs de cottage cheese
- Quelques radis
- 1 càs de ciboulette hachée
- 1 càc de vinaigre de vin ou de Xérès
- Sel et poivre du moulin

Passer quelques secondes la betterave au mixer pour avoir un hachis grossier. Mélanger ce "tartare avec le vinaigre, la ciboulette, le sel et le poivre.

Faire de toutes petites tranches de radis, avec un éplucheur à légumes ou un couteau très bien aiguisé, pour que les tranches soient très minces.

Déposer 1 càs de tartare dans les verrines ou des petits plats. Poser ½ càc de fromage sur le dessus, poivrer légèrement et disposer les lamelles de radis.

Réserver au frais.