



## Crème dessert à la betterave et son croustillant

### Ingrédients pour la crème :

40 cl de lait  
70 g de sucre  
3 jaunes d'oeufs  
30 grammes de maïzena  
1 gousse de vanille  
400 grammes de betterave cuite

### Ingrédients pour les croustillants de betterave :

1 petite betterave crue  
sucre glace

et quelques pistaches pour la déco

### Préparation de la crème :

- 1) Travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- 2) Porter le lait et la gousse de vanille (fendre dans la longueur et prélever les graines avec la pointe d'un couteau) à ébullition, puis verser lentement ce lait chaud (retirer la gousse de vanille) sur les jaunes d'oeufs, en tournant régulièrement avec une cuillère en bois
- 3) Remettre le tout dans la casserole et faire cuire votre crème sur feu doux, en la tournant jusqu'à ce qu'elle épaississe
- 4) Eplucher les betteraves, couper en petits cubes et mixer finement
- 5) Retirer la crème du feu, ajouter la betterave mixée, mélanger
- 6) Mettre au frigo pour que la préparation soit bien fraîche

### Préparation des croustillants de betterave :

- 1) Eplucher la betterave et trancher en fines lamelles avec une mandoline, les mettre sur une plaque garnie d'un papier cuisson
- 2) Saupoudrer un peu de sucre glace
- 3) Mettre au four préchauffé à 100 degrés jusqu'à ce que les tranches deviennent croustillantes (environ 1 heure 30)
- 4) Décorer les verrines avec les croustillants de betterave refroidis et les pistaches grossièrement hachées

