

# Velouté de betterave et concombre

*au yaourt*



Pour 4 verrines (entrée) ou 8 mini verrines (apéro)

Préparation : 10 minutes

- 350 g de betterave rouge cuite
- 1/2 concombre ou un concombre noa
- 1 yaourt
- 1 c à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c à café de miel
- 1/2 échalote ou 1 gousse d'ail
- 1/2 c à café de coriandre moulue
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Mixez l'échalote ou la gousse d'ail **4 secondes/vitesse 4** en introduisant la gousse d'ail ou l'échalote l'appareil en marche.

Ajoutez la betterave et le concombre coupés en petits morceaux et le reste des ingrédients. Mixez le tout progressivement **1 minute/vitesse 9**.

Transvasez dans un pichet et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

J'avais eu la bonne idée de mettre de l'échalote et de l'ail et donc le velouté "arrachait" un peu, donc je vous conseille de mettre soit l'un soit l'autre.