Pâtes roses à la betterave et au Saint Agur

Ingrédients

- Des pâtes
- 4 betteraves cuites
- 5 cuillères à soupe de crème liquide
- 80 à 100g de Saint Agur
- 1 burrata
- Sel, poivre

Dans un mixeur, mettre les betteraves, 80 g de Saint-Agur coupés en morceaux et la crème. Mixer et goûter. Si le goût de Saint-Agur ne parait pas assez marqué, ajouter les 20g restants et si besoin, saler et poivrer. C'est vraiment en fonction des goûts de chacun.

Faire cuire les pâtes *al dente*. Juste avant de les égoutter, prélever une louche d'eau de cuisson et la mélanger avec la betterave.

Egoutter les pâtes, les mettre dans la casserole et verser la préparation à base de betteraves. Mélanger et laisser chauffer quelques instants. Répartir dans les assiettes, couper la burrata en deux et en déposer une moitié sur chaque assiette. Servir et déguster bien chaud.