


Verrine betteraves et boursin

 macuisineetvous.blogspot.ch/2013/12/verrine-betteraves-boursin.html

Préparation : 10 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 500 gr de betteraves cuites
- 150 gr de boursin
- persil ou ciboulette

Préparation :

Mixez les betteraves en morceaux avec le boursin dans un blender pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Remplissez 6 petites verrines et réservez au frais .

Au moment de servir décorez chaque verrine de mousse fromagère ail et fines herbes (au siphon).

Ajoutez un brin de persil et servez bien frais !



<http://www.macuisineetvous.com> , Quelques recettes juste pour vous.

[Ma Cuisine et Vous](#)