

Verrines betterave chèvre

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 3 betteraves
- 200 g de chèvre frais
- 200 g de fromage blanc
- 12 bouquets de mâche
- 2 c. à s. d’huile d’olive
- Basilic
- 12 biscuits

La **recette**

Etape 1

Couper les betteraves en petits cubes.

Etape 2

Disposer une couche de dés de betteraves au fond d'un verre. Ajouter un peu de basilic ciselé sur les betteraves.

Etape 3

Dans un récipient, mélanger le chèvre frais
avec l'huile d'olive et le fromage blanc. Mettre un peu sauce sur le basilic dans les verrines.
Ajouter un bouquet de mâche sur le dessus et planter un bâtonnet de biscuit pour parfaire
la décoration.