



Tartinade de betteraves



Une recette aussi simple qu'originale, faite en deux coups de cuiller à pot de mixeur. La couleur des betteraves une fois mixée est toujours superbe. Assez sympa à présenter à l'apéro, on peut aussi servir la tartinade de betterave avec des pâtes chaudes ou en salade.

Ingrédients (pour un grand ramequin de pistou) :

- 1 betterave cuite
- 50 à 100 g de fromage frais type Philadelphia (on peut aussi utiliser du St Morêt)
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de curcuma
- sel et poivre blanc
- facultatif : graines de tournesol

Préparation :

Peler et enlever le germe de la gousse d'ail.

Enlever la peau de la betterave, la couper en petits cubes.

Mettre dans un mixeur la betterave et l'ail. Mixer jusqu'à obtenir un hachis. Ajouter le fromage, le curcuma, le sel (mettre peu de sel le fromage étant déjà salé) et le poivre. Mixer à nouveau. La quantité de fromage est à ajuster selon la grosseur de la betterave, et la consistance et la couleur de la tartinade que l'on souhaite obtenir.

Mettre au frais pour quelques heures.

Faire griller quelques graines de tournesol dans une poêle à sec en surveillant la cuisson pour éviter qu'elles ne brûlent.

Ajouter au dernier moment les graines de tournesol grillées sur la tartinade et servir.

Le 30 Septembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/09/30/25213329.html>