

{ MADE IN ITALY }

LA RECETTE

LES INGREDIENTS POUR 20 VERRINES BETTERAVE-CHÈVRE-BASILIC :

- UNE GROSSE BETTERAVE CUITE
- UNE GOUSSE D'AIL (FRAÎCHE OU SURGELÉE)
- UN YAHOURT BRASSÉ
- HUILE D'OLIVE
- VINAIGRE BALSAMIQUE
- 200G DE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS
- DE LA CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE
- DU BASILIC
- DES PIGNONS DE PIN

LA RECETTE :

COUPEZ LA BETTERAVE EN PETITS MORCEAUX, DÉPOSEZ-LES DANS LE BLENDER ET AJOUTEZ LE YAHOURT, L'AIL ET UN FILET D'HUILE D'OLIVE ET DE VINAIGRE BALSAMIQUE. VERSEZ LE COULIS OBTENU DANS LES VERRINES.

MONTÉZ LA CHANTILLY AU CHÈVRE EN MÉLANGEANT LE FROMAGE ET LA CRÈME FRAÎCHE. UTILISEZ UNE DOUILLE À PÂTISSERIE POUR DÉPOSER LA CHANTILLY SUR LE COULIS. DÉCOREZ DE FEUILLES DE FEUILLES DE BASILIC CISELÉES ET DE QUELQUES PIGNONS DE PIN.

PLACEZ AU FRAIS JUSQU'AU MOMENT DE SERVIR.

BUON APPETITO !