LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Crème de betterave rouge aux herbes

Pour 4 personnes | **Très facile**

10 min | **0.88€ La portion** (prix indicatif)

Une petite entrée haute en couleur à base de betterave, très simple à réaliser à condition d'être équipé d'un mixeur/blender.

Les ingrédients

- **250 g** de Betterave cuite
- **100 g** de Fromage ail & fines herbes
- **1 botte** de Ciboulette frais
- **1 c à s** de Vinaigre balsamique

Étapes de préparation

Préparation : 10 min | **Cuisson :** 0 min | **Attente :** 0 min

1. Couper la ou les betteraves et le fromage en petits cubes et mixer le tout.
2. Assaisonner de vinaigre balsamique, saler, poivrer.
3. Répartir dans des verrines et décorer de brins de ciboulette.