

Crème de betterave au crottin de Chavignol



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 15 minutes

✓ **Repos** : 30 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 4 à 6 personnes (environ 250 g)

- 1 betterave cuite de 200 g
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 2 pincées de gingembre en poudre
- 1 crottin de Chavignol (60 g)
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame
- sel, poivre du moulin



✓ **Préparation** :

Épluchez et émincez finement l'échalote. Coupez la betterave en petits dés. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir l'échalote pendant 2 min. Ajoutez les dés de betterave et le vinaigre balsamique. Saupoudrez avec la cassonade et le gingembre. Salez, poivrez. Mélangez et faites cuire à feu doux pendant 10 à 15 min en remuant de temps en temps.

Laissez refroidir pendant 30 min.

Coupez le crottin de Chavignol en morceaux dans le bol du mixeur. Ajoutez la crème fraîche et mixez pendant quelques secondes.

Ajoutez la betterave et mixez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Versez la tartina dans un bol, ajoutez les graines de sésame et mélangez. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

La crème de betterave se conserve pendant 5 jours dans un récipient hermétique au frais.

www.audalacuisine.com