



Verrines de betteraves



6 à 8



15 min



Facile

Ingrédients



500g de betteraves cuites



4 œufs



50g de crème



1/2 gousse d'ail



Persil



Sel et poivre

Préparation

Étape 1 :

Faire cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 9 minutes

Étape 2 :

Mixer les betteraves avec la crème, l'ail, le persil, le sel et le poivre

Étape 3 :

Remplir les verrines

Étape 4 :

Ecraser les œufs durs et les parsemer au dessus des verrines