


CREME DE BETTERAVE ET SON TARTARE

Ingrédients :

750 g de betteraves cuites 	2 gousses d'ail 	1 citron 	½ bouquet de persil plat 
3 yaourts à la grecque 	1 pointe de cumin en poudre 	1 pointe de cannelle en poudre 	2 cuillères à soupe d'huile d'olive 
1 cuillère à soupe de graines de sésame 	Sel 	Poivre 	

Préparation :

1. Eplucher les betteraves et écraser l'ail. Presser le citron et réserver le jus.
2. Equeuter, laver et hacher le persil.
3. Passer au mixeur les trois quarts des betteraves avec les yaourts, le jus de citron, du sel, du poivre, le cumin et la cannelle. Vous devez obtenir une purée très fine.
4. Mélanger la purée avec le persil.
5. couper le reste des betteraves en lamelles très fines.
6. Verser la purée de betteraves dans une verrine. Mettre quelques lamelles de betteraves dessus.
7. Arroser d'un filet d'huile d'olive, de persil et parsemer de graines de sésame.
8. Garder au frais jusqu'au moment de servir.