

Crème de betterave, chèvre et cumin

Préparation 15 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

200 g de betterave cuite
50 g de fromage de chèvre frais
½ c. à c. de cumin moulu
20 blinis
100 g de tomme de brebis
Quelques graines de cumin
Sel

Préparation :

1. Mixez finement la betterave avec le fromage de chèvre frais et le cumin.
2. Salez selon votre goût.
3. Réchauffez les blinis. Tartinez chaque blinis avec une cuillerée de crème de betterave, un dé de tomme de brebis et quelques graines de cumin.
4. Servez sans attendre.

Bon appétit !

Source : <https://odelices.ouest-france.fr>

