

Mini-verrines apéritives thon-betterave



Pour 8 mini-verrines:

- 1 betterave rouge (120 g)
- 170 g de thon au naturel
- 150 g de fromage blanc
- 1 cs de vinaigre balsamique blanc (ou rouge à défaut)
- 4 cs de persil haché
- sel, poivre
- 1 jaune d'oeuf cuit pour décorer (facultatif)

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot et mixer finement. Répartir dans les verrines et décorer de jaune d'oeuf écrasé (pour la pointe de couleur, mais vous pouvez utiliser un peu de persil par exemple). Ici j'ai passé le jaune d'oeuf dans mon presse-ail pour obtenir de petits vermicelles.

Rapide n'est-ce pas? et très bon surtout!



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>