

RILLETTES A LA BETTERAVE ET AU RADIS NOIR

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Facile | Coût faible |
| Préparation : 15 minutes | Cuisson : 0 minutes |
| Pour 4 à 6 personnes | 1 hachoir, 1 saladier |

Ingrédients :

2 betteraves crues

1 à 2 radis noirs*

1 boîte de thon (au naturel)

1 pot de fromage frais (type St Moret, carré Frais ou autre)

1 filet d'huile d'olive

sel et poivre

Préparation :

1 - Eplucher les betteraves et les radis noir. Les couper en dés, puis les passer au hachoir à légumes.

2 - Mettre cette préparation dans un saladier. Parsemer de miettes de thon.

3 - Ajouter le fromage frais, 1 filet d'huile d'olive, saler, poivrer et mélanger.

4 - Laisser au moins deux heures au réfrigérateur et servir sur des toasts ou dans des verrines ou autres cuillères apéritives.