

PESTO BETTERAVE - FAINES - BERCE



CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 20 Mini bettraves

Ingrediént	Quantité
Betterave rouge cuite	300 gr
Fânes	75 gr
peccorino	80 gr
Huile de berce	6 càs
ail	2 gousse
Fleur de sel	0 au goût

Préparation

1. Versez tous les ingrédients dans le thermomix. Vitesse de 3 à 5 pendant 15 minutes et mixez jusqu'à obtenir un mélange ultra lisse.
-
-

2. Parsemer de verveine fraîche
-
-

3. Utiliser le mélange pour farcir une betterave évidée et garnir d'une tuile croquante
-
-