



## Verrines à la betterave rouge et sérac pour 6-8 personnes

---

**Préparation** : 15 mn

**Dressage** : 10 mn

### Ingrédients

350 gr de betteraves cuites  
150 gr de sérac  
2 petits oignons  
1 gousse d'ail  
5 cl de lait ou de crème  
Persil, ciboulette, sel, poivre



### Préparation

1. Eplucher les betteraves, les couper en petits dés (en garder quelques-unes pour la décoration), mettre dans un mixeur.
2. Ajouter 5 cl de lait dans le mixeur, et mixer tout cela jusqu'à l'obtention d'une texture pâteuse.
3. Mélanger à la fourchette, le sérac à la purée (avant de tout mélanger, mettre de côté un peu de sérac pour la décoration).
4. Hacher le persil, la ciboulette, les oignons et presser l'ail, ajouter et mélanger le tout à la masse. Assaisonner avec du sel et du poivre.
5. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, puis dresser dans des verrines et décorer.