

## TARTINADE DE BETTERAVE ROUGE ET FROMAGE FRAIS



## Ingredients:



10 MINUTES



0 MINUTE



6 PERSONNES

- 500 g de betterave cuite
- 400 g de fromage frais
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 échalotes ciselées
- 2 càc de cumin en poudre
- 2 càs d'huile d'olive
- 1/2 bouquet de basilic
- 2 càs de graines mélangées (lin, tournesol, sésame)
- Sel et Poivre



## Préparation :

1. Détaillez les betteraves en gros dés et mixez-les avec le fromage frais.
2. Ajoutez l'ail, l'échalote, le cumin, le basilic, l'huile d'olive, salez, poivrez, mixez de nouveau.
3. Versez la préparation dans un bol et parsemez de graines mélangées.
4. Réservez au frais pendant 30 mn ! C'est prêt!