

Dip de betterave

On trouve toutes sortes de sauces ou « dip » dans le commerce. C'est pratique certes... Mais c'est surtout pleins de trucs dont on n'a pas besoin et l'élément principal arrive trop souvent en fin de liste des ingrédients. Donc, par principe, je fais mes sauces maison. Aujourd'hui, une recette de dip pas courante mais qui réveille et qui étonne souvent !

Pour un bol de dip : 1 grosse betterave rouge cuite – 2CS de fromage frais de chèvre (type petit billy) – 1CS de piment d'espelette – 2CS de fromage blanc – Sel – jus de citron – huile d'olive

Rincer votre betterave et coupez-la en petits morceaux. Réservez dans un bol assez profond.

Dans un autre bol, mélangez le fromage blanc avec le chèvre pour le détendre un peu. Ajoutez ensuite le citron.

Mélangez le fromage à la betterave coupez. Ajoutez un peu de sel, le piment et un peu de jus de citron. Mixez avec un mixeur plongeant (dit girafe) pour obtenir une texture de crème. Vérifiez et corrigez l'assaisonnement si nécessaire.

Placez dans un bol de présentation et sur le dessus faites glisser un filet d'huile d'olive extra vierge pour faire briller votre dip. Servir bien frais avec des gressins, du pain de campagne grillé, des tortillas de maïs... Ce qui vous inspire !

Spaghettis à la betterave

Pour une personne : 1 grosse betterave cuite – 250g de spaghettis complet cuits – 10cl de crème liquide – Sel/Poivre

Faites cuire vos spaghettis comme vous avez l'habitude. Huilez légèrement et réservez.

Dans une sauteuse, huilez légèrement et faites revenir votre betterave coupez en batonnets.

Ajoutez la crème. Salez, poivrez.

Ajoutez les spaghettis et bien mélangez. Laissez infusé à couvert sur feu très doux pendant 5min.

Servir aussitôt dans une assiette chaude.