



Cappuccino de betteraves à la moutarde à l'ancienne

En voilà une façon originale de manger de la betterave ! Découvrez la recette Bonduelle de cappuccino de betteraves à la moutarde à l'ancienne.



Facile



4 personnes



0 min



10 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

1 barquette de Betteraves à la moutarde à l'ancienne Bonduelle

20 cl de jus de tomate

1c à soupe de vinaigre de xérès

1/2 L de crème liquide

1/2 botte d'estragon

1 pincée de piment rouge

Étape 1

Dans un blinder mixez la betterave (en réservant quelques morceaux que vous déposerez à la fin sur la chantilly), la tomate et le vinaigre de xérès, puis versez la mixture dans des verres que vous réservez au frais. .

Étape 2

Montez la crème liquide pour qu'elle soit bien ferme, rajoutez l'estragon ciselé et le piment rouge et finissez par assaisonner de sel.

Étape 3

Retirez les verres du frais, déposez la chantilly par dessus et les quelques morceaux de betterave que vous avais mis de côté