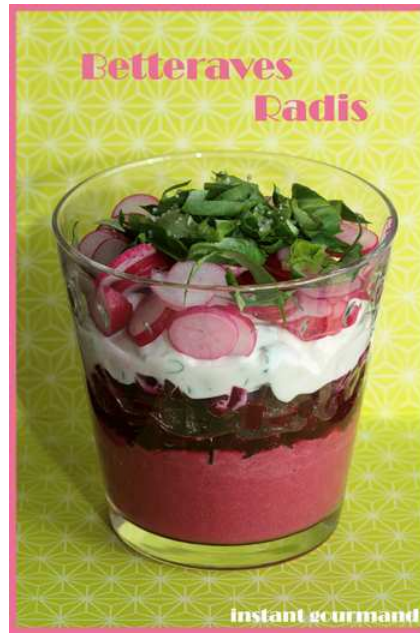




## *Verrine toute rose*



Pour 2 personnes :

- 8 radis
- 3 betteraves cuites moyennes
- 1 kiri®
- 4 cuillères à soupe de ricotta
- 4 cuillères à soupe de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise
- ½ ou 1 petite échalote
- quelques brins de ciboulette
- quelques feuilles de mâche
- sel, poivre du moulin
- fleur de sel

Couper deux betteraves en morceaux et les mixer avec la crème liquide et le kiri®. Tailler la troisième betterave en brunoise, l'assaisonner d'huile d'olive et vinaigre de framboise. Saler et poivrer. Peler et émincer finement l'échalote. Ciseler la ciboulette. Détendre la ricotta à l'aide d'une fourchette avec la crème épaisse. Ajouter la ciboulette et l'échalote, poivrer généreusement. Couper les radis en fines rondelles. Verser la crème de betterave dans deux verres, ajouter les betteraves en dés, la préparation à base de ricotta et enfin les radis. Terminer par une pincée de fleur de sel et un bouquet de mâche ciselée. Servir bien frais.