

# Verrines à la betterave, au yaourt et au cumin

Pour 4 verrines : environ 0.5 kg de betterave cuite\* et refroidie (\*entière ou coupée en deux, à la vapeur) – 1 yaourt nature – 1/2 à 1 c. à café de cumin en poudre – ail (facultatif ou une petite gousse) – sel, poivre – éventuellement une pointe de crème liquide ou d’huile d’olives pour une consistance un peu plus onctueuse

Mixer le tout en assaisonnant selon votre goût, réserver au frigo au moins 1h (plus c’est frais, meilleur c’est; après 24h de repos au frais c’est encore meilleur).