

VELOUTE FROID DE BETTERAVES AU CHEVRE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

4 betteraves cuites

3 oranges

200g de chèvre frais type Chavroux

2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Menthe fraîche

Eplucher et couper les betteraves en morceaux. Presser les oranges.

Mixer dans un blender les betteraves, le jus d'orange, les $\frac{3}{4}$ du chèvre et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Réserver au frais.

Avant de servir, dresser dans des petits bols, ajouter des boulettes de chèvre et les feuilles de menthe. Terminer par un filet d'huile d'olive.