

VERRINES DE BETTERAVE AU THON



6 personnes
Ingrédients :

300 g de betterave rouge
150 g de thon au naturel en boîte
100 g de saint môtet nature
2 œufs durs
1 citron
2 c à c de cumin en poudre
Brins de coriandre

Mixer la betterave, le thon et le saint môtet.

Ajouter à la préparation le jus de citron, le cumin et des feuilles de coriandre ciselées. Saler et poivrer.

Verser dans les verrines et réserver.

Ecraser les œufs durs à la fourchette et les répartir sur les verrines.

Parsemez de feuilles de coriandre

Réservez au frais avant de servir.