



# CRÈME DE BETTERAVE AU SÉSAME

## INGRÉDIENTS

- 1 betterave rouge cuite (environ 200g)
- 10 cl de crème de riz
- 2 g. d'agar agar
- 2 c-à-s de sésame
- Fleur de sel

## PRÉPARATION

Dans une poêle, faire griller à sec les graines de sésame et le sel quelques minutes.

Arrêter le feu quand les graines se mettent à sauter dans la poêle.

Mixer le tout au blender par impulsions pour obtenir un gomasio (condiment obtenu à partir du sésame grillé et broyé avec le sel) et réserver.

Mixer la betterave avec la crème de riz puis ajouter l'agar agar.

Mélanger avant de mettre sur le feu jusqu'à frémissence.

Ajouter le gomasio et mélanger l'ensemble.

Verser dans des verrines et réserver au frais.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 3MN**  
**TEMPS TOTAL : 33MN**