

PLANCHE APERO

Brochette à la betterave

Produit



Pickles de betterave
360g Florette

Ingrédients :

- ½ sachet de pickles de betterave Florette
- 4 tranches de pain aux céréales
- 200g de fêta
- 10 pics à brochette
- 10 framboises



Apéro



10
brochettes



10
min

Les étapes de préparation :

1. Toaster le pain et découper 10 morceaux (en carré ou en triangle)
2. Egoutter les pickles de betterave et découper la fêta en 10 gros cubes.
3. Piquer tout d'abord le pain, puis la feta et la framboise, et terminer par une tranche de pickles pliée.



Astuce du chef !

Pour une brochette plus typée, vous pouvez remplacer la fêta par un fromage de chèvre.

