

Crème Couleur Rose Mexicain

Le Mexique est un pays qui conjugue audacieusement les couleurs... jusque dans les plats ! Pour vous régaler d'une manière saine, je vous propose cette crème très simple à faire...

Ingrédients pour 2 personnes environ

1/2 litre d'eau
1 cube de bouillon de poulet si possible dégraissé
1 betterave
Du fromage de chèvre frais ou du fromage blanc frais
1 tortilla de farine de maïs fraîche

Préparation

1. Cuire la betterave à point (peut être fait à l'avance).
2. Porter l'eau à ébullition avec le cube de bouillon de poulet.
3. Dans un mixeur, mélanger le tout avec le fromage, jusqu'à ce que la préparation soit totalement liquide.
4. Pour rajouter un peu de croustillant, couper une tortilla de farine de maïs en julienne et les faire frire. Rajouter sur la crème qui peut être dégustée chaude ou froide.

Buen provecho !