**Crème de betterave avec son tartare**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/03/Cr%C3%A8me-de-betterave-et-son-tartare-mars-2009-081-copie.jpg) **Pour 10 verrines de crème de betterave**

**- 750 g de** [**betteraves**](http://recettes.de/betteraves) **cuites (560 g + 190 g)  
- 3 càc de jus de citron  
- 6 càs de persil plat haché (4 càs + 2 càs)  
- 3 yaourts à la grecque  
- 1 pointe de cumin en poudre  
- 1 pointe de cannelle en poudre  
- 2 càs d'huile d'olive  
- 1 càs de graines de sésame  
- sel (fleur de sel de Guérande aux herbes pour moi)  
- poivre du moulin**

Passer au mixeur 560 g de betteraves avec les yaourts, le jus de citron, le cumin, la cannelle du sel et du poivre. On doit obtenir une purée très fine.  
Ajouter 4 cuillerées à soupe de persil et réserver.  
Détailler le reste des betteraves en très fines lamelles ( est le tartare).  
Monter les verrines en commençant par la purée de betterave.  
Surmonter la crème de son tartare.  
Arroser d'un filet d'huile d'olive puis décorer avec le persil réservé et une pincée de fleur de sel de Guérande aux herbes.  
Parsemer de graines de sésame.  
Couvrir et garder au frais jusqu'au moment du service.