 **Crème rose au carré frais**

 **Pour un gros pot de crème rose au carré frais**

**- 225 g de betterave cuite**
**- 150 g de carré frais**
**- 3 càs de jus de citron**
**- 1 càs d'huile de noix**
**- sel**
**- poivre au citron**

Mixer finement la betterave avec le jus de citron, l'huile de noix et le fromage frais.
Assaisonner avec du sel.
Terminer par une pincée de poivre.
Mettre au frais pendant au-moins une heure (je l'ai préparée la veille).
Servir avec des biscuits apéro comme [**celui-ci**](http://croquantfondantgourmand.com/biscuits-aperitifs/) par exemple ou [**celui-là**](http://croquantfondantgourmand.com/crackers/) ou encore des gressins comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/gressins-italiens/) ou [**là**](http://croquantfondantgourmand.com/gressins-au-basilic/).
Cette fois j'ai juste ouvert le paquet de chips aux légumes et sorti des choux que j'avais mis au congélateur quelques jours avant.