 **Betteraves en cuillère**

** Pour une trentaine de cuillères**

**- 500 g de** [**betteraves**](http://croquantfondantgourmand.com/category/legume/betterave/) **cuites**
**- 12 petits cornichons**
**- 2 càs de câpres au vinaigre**
**- 4 càs de persil plat ciselé**
**- 2 càs de moutarde**
**- 1 jaune d'œuf**
**- 4 càs d'huile d'olive**
**- Quelques gouttes de Tabasco**

Au travail :

Peler les betteraves et hacher finement la chair.
Émincer les cornichons égouttés en très fines rondelles.
Égoutter soigneusement les câpres.
Mélanger intimement les betteraves hachées avec le persil ciselé, les rondelles de cornichons et les câpres.
D'autre part, mélanger dans un bol le jaune d'œuf avec la moutarde.
Incorporer l'huile en fouettant à la fourchette.
Ajouter enfin quelques gouttes de Tabasco (à doser suivant votre goût).
Saler et poivrer.
Ajouter cette sauce au tartare de betteraves et mélanger jusqu'à consistance parfaitement homogène.
Répartir dans les cuillères pour un apéritif ou dans un ravier si vous préférez les servir en entrée.
Garder au réfrigérateur  jusqu'au moment du service.
À servir bien frais.