



## ***2 idées d'entrées réalisables en moins de 5 minutes***

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

---

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

### **Ingrédients pour la version betterave, fromage bleu et cresson:**

- 1 petite betterave fraîche, cuite, refroidie et pelée
- 4 craquelins Triscuit Poivre concassé et huile d'olive
- 1/2 oz de fromage gorgonzola
- 8 feuilles de cresson

### **Ingrédients pour la version roquette, patate douce, fromage à la crème :**

- 4 craquelins Triscuit originaux
- 4 c. à thé de tartinade de fromage à la crème à la ciboulette et aux oignons
- 8 feuilles de jeune roquette
- 1 tranche de patate douce grillée (1/4 po d'épaisseur), coupée en 4 morceaux

## Préparation

---

### **Marche à suivre pour la version betterave, fromage bleu et cresson:**

1. COUPER la betterave en 4 tranches, puis couper chaque tranche en deux.

2. TARTINER les craquelins de fromage.
3. GARNIR de cresson et de betteraves.

**Marche à suivre pour la version roquette, patate douce, fromage à la crème:**

1. TARTINER les craquelins de fromage à la crème.
2. GARNIR du reste des ingrédients.