

Tartinable de betteraves rouges et craquelin au sarrasin

Recette salée-sucrée (en apéritif ou en dessert)

Ingrédients

- 100 g de betteraves lactofermentées (cf. précédemment)
- 3 CS de citron jus
- 4 figues fraîches ou sèches
- 150 g de fromages frais
- Sel, poivre

Pour le craquelin :

- 100 g de farine de sarrasin
- 50 g de graines de lin concassées
- 30 g de noisettes en poudre
- 3 CS d'huile d'olive
- 8 CS d'eau
- Sel

Préparation

– Mixer ensemble les ingrédients hors craquelin.

Pour le craquelin :

- Mélanger les poudres puis ajouter le liquide. Mélanger de nouveau.
- Former une boule et la laisser reposer durant 30 minutes.
- Étaler sur 3 mm d'épaisseur.
- Couper en carrés.
- Cuire à 180 °C durant 15 minutes puis 5 minutes four arrêté.

Pour la **version sucrée** : préparation précédente avec en plus 100 g de sucre craquelin et 50 g de sucre.