

# Étoiles de Gruyère de France à la betterave rouge et graines de pavot bleu



Durée :  
**30 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**4 pers.**

## Ingrédients

Pour 12 étoiles selon taille des emporte-pièces

- Gruyère de France
- 3 betteraves rouges cuites
- 1 morceau de Gruyère de France coupé dans la pointe (environ 450 g)
- 4 c. à soupe de graine de pavot
- Matériel : des emporte-pièces en forme d'étoile de différentes tailles

## Préparation

- Détaillez les betteraves rouges en tranches d'environ 6 mm puis découpez des étoiles de différentes tailles à l'aide des emporte-pièces.
- Faites de même avec le Gruyère de France.
- Trempez les étoiles de betterave dans les graines de pavot et associez-les aux étoiles de gruyère.
- Vous pouvez également jouer avec l'épaisseur des tranches.
- Servez à l'apéritif ou pour accompagner un peu de charcuterie.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**