

Mousses de betterave

Pour 12 verrines apéro (ou 6 pour une entrée):

- 500 g de betteraves rouges cuites
- 150 g de mascarpone
- 100 g de crème liquide très froide
- le jus d'1 citron
- 1 cs (25 g) de miel
- sel, poivre
- ciboulette



Tailler 150 g de betteraves en tout petits dés et les réserver au frais. Placer le reste dans le bol du robot avec le mascarpone, la crème, le jus de citron et le miel. Saler et poivrer. Mixer finement. Ajuster l'assaisonnement.

Dans le fond des verrines, répartir les 3/4 des dés de betteraves. Verser la mousse et terminer par quelques dés de betteraves.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir. Décorer de quelques brins de ciboulette ciselés.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>