

# Mini verrines de mousse de betterave



S comme Soeurs

## Ingrédients pour une douzaine de verrines:

250g de betteraves cuites

15cl de crème liquide (spéciale chantilly)

3 gouttes d'huile essentielle d'orange douce

1 cuillère à soupe de vinaigre de miel, sel et poivre

100g de fromage frais 1/2 sel assez ferme (vache, chèvre, ou fromage feta)

1/2 betterave crue variété "

3 cuillères à soupe de pignons de pin

2 branches de persil

## Préparation:

- Placer un saladier et les batteurs au congélateur. Laver et cuire les betteraves à la vapeur. Les laisser refroidir puis les peler et les couper en morceaux. Mixer finement les betteraves avec le vinaigre, le sel, le poivre puis ajouter l'huile essentielle d'orange. Verser la crème très froide dans le saladier réfrigéré et la battre en chantilly. Incorporer la crème chantilly à la purée de betterave en 2 fois à l'aide d'une maryse. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Répartir la mousse de betterave dans les verrines à l'aide d'une poche à douille et placer les verrines quelques heures au réfrigérateur. Détailler le fromage frais en petits dés. Griller légèrement les pignons de pin à la poêle à sec. Râper la demi betterave crue à la râpe à julienne (magimix pour moi) ou une râpe à gros trous. L'assaisonner de vinaigre de cidre, d'huile de colza, sel et poivre et d'un filet de jus de citron. Dresser les petits cubes de fromage frais à la surface des mousses puis déposer un peu de betterave crue râpée. Décorer de quelques pignons et d'un brun de persil. Réserver au frais. La mousse peut-être préparée la veille, par-contre il vaut mieux dresser le fromage frais, la julienne et les pignons une ou deux heures avant, ceci afin d'éviter la décoloration de la betterave crue sur le fromage!