

MOUSSE DE BETTERAVE AU CHEVRE

- **Type de plat** : Amuse-gueule
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevé



Ingrédients pour 12 mini verrines

- 100 g de betterave cuite
- 125 g de chèvre frais
- 10 cl de crème fraîche liquide entière
- Poivre blanc
- ciboulette

Etapas de préparation

1. Mixer finement les betteraves quelques secondes puis ajouter le fromage de chèvre. Mixer jusqu'à obtenir une fine purée.
2. Monter ensuite la crème en chantilly ferme. Ajouter un peu de sel. Réserver le quart de la chantilly.
3. Verser le reste sur la mousse de betterave et l'incorporer délicatement à la maryse.
4. Verser dans des verrines transparentes.
5. Couvrir d'une cuillerée de chantilly.
6. Décorer de minuscules cubes de betteraves et de brins de ciboulette.

