

Mousse de betterave



15' Temps de préparation

1h' Temps de cuisson

Niveau Facile

Ingrédients

- 500 g betteraves
- 250g fromage frais/yaourt/crème épaisse
- jus de citron
- 1 gousse d'ail (ou de l'ailet)
- 1 c.a.s de vinaigre balsamique
- 1 oignon
- quelques radis rose
- persil / ciboulette / romarin / laurier
- Sel, poivre



- 1** Prévoir la cuisson des betteraves, soit entre 45 minutes et 1 heure. Assaisonner l'eau de cuisson avec du romarin, laurier etc... (herbes en tout genre)
- 2** Une fois cuites, enlever la peau et couper les en petits dés. Faites de même avec l'oignon.
- 3** Mixer le tout avec le fromage frais, un peu de jus de citron (à votre convenance), l'ail et le vinaigre. N'oublier pas d'assaisonner. L'objectif est d'atteindre une consistance légère et mousseuse !
- 4** Pour plus de chic, verser la mixture dans de jolies verrines. Réserver au frais jusqu'à dégustation.
- 5** Et pour ce faire plaisir, vous pouvez les décorer avec des tranches fines de radis rose et des herbes de votre choix (persil, ciboulette ...)
- 6** C'est prêt !

