



4 personnes



10 min



Pas de cuisson

Verrines de mousse de betterave

Coupez les betteraves en morceaux, mixez-les avec le fromage frais et le jus de citron, salez, poivrez puis mixez jusqu'à une texture très lisse.

Fouettez la crème liquide en chantilly bien ferme puis incorporez-la délicatement à la purée de betterave.

Mélangez en soulevant pour garder une texture aérienne et mousseuse.

Placez la mousse 1 h au réfrigérateur pour qu'elle prenne et développe ses arômes.

2 betteraves cuites

150 g de fromage frais (type St Môret, Philadelphia ou chèvre frais)

10 cl de crème liquide bien froide

1 c.s de jus de citron

Sel et poivre

Ciboulette ou aneth (facultatif)