

MOUSSE DE BETTERAVE

Quelques conseils :

- ✓ Pour 6 personnes
- ✓ Coût : faible
- ✓ Facile
- ✓ Préparation : 10 minutes
- ✓ Cuisson : 5 minutes
- ✓ A présenter dans les Verrines : Ruban (modèle F0001RP22G)

Ingrédients :

- ✓ 1 betterave cuite
- ✓ 25 g de parmesan râpé
- ✓ ½ citron non traité
- ✓ sel et poivre
- ✓ 15 cl de crème liquide

- 1** **Disposer** 6 petits tas de parmesan sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire 5 mn au four préchauffé à 180 °. Laisser refroidir avant de décoller les tuiles.
- 2** **Peler** et mixer la betterave. Fouetter la crème bien froide en chantilly avec quelques gouttes de jus de citron. Mélanger la betterave et la crème, saler et poivrer.
- 3** **Répartir** dans six verrines ruban. Réserver au frais jusqu'au moment de servir et ajouter les tuiles de parmesan au dernier moment.

Cette recette a été testée par Belle-Maman qui adore faire des essais ! et a séduit avec ses belles présentations toute notre tablée de Noël ...