

Verrines mousse de betterave et fromage frais

Ingrédients pour 3/4 verrines

- 1 Betterave cuite
- 90 g de fromage frais de chèvre
- 2 à 3 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre, ail, persil



Préparation

- Mixez la betterave avec la moitié de la crème fraîche, de l'ail et du persil. Salez et poivrez
- Versez la purée de betteraves obtenue dans des verrines.
- Mixez le fromage de chèvre avec l'autre moitié de la crème fraîche, salez et poivrez.
- Mettez la purée de betterave au fond d'une verrine ou d'un verre (à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère). Recouvrez avec la préparation au fromage.
- Pour la décoration, vous pouvez ajouter une feuille de persil sur le dessus, des graines de sésames ou bien des pignons de pin par exemple
- Réservez au réfrigérateur.



Régalez vous !



Vous pouvez enrichir votre préparation en ajoutant :

- Du lait en poudre dans la préparation fromage et crème fraîche
- Un filet d'huile d'olive dans la préparation au fromage



Accompagnements possibles : crackers salés, tranches de pain grillées ou biscuits apéritifs



Variantes:

- Vous pouvez remplacer le fromage de chèvre par des fromages type kiri, boursin ou autre fromage frais ou tartinable
- La betterave peut être remplacée par un autre légume comme par exemple poivron, concombre, tomates, butternut, etc.

