

Petites verrines de mousse de betterave

parfumée à la clémentine



Pour 6 petites verrines

Préparation : 20 minutes

Repos : 2 heures

- 1 grosse betterave cuite
- 1 clémentine
- 3 c à soupe de crème liquide entière
- 60 g de fromage frais (2 portions de boursin + 1 portion de fromage frais)
- 1 c à soupe de crème fraîche épaisse allégée
- 1/2 c à café de cumin
- Sel
- Poivre
- Graines de cumin (déco)

Placez un récipient et les fouets du batteur au congélateur et votre crème fraîche entière au frais.

Travaillez le fromage frais et le boursin à la fourchette avec 1 c à soupe de crème épaisse. Répartissez la préparation dans le fond des verrines. *Pour plus de facilité, placez votre préparation dans une poche à douille ou un petit sac de congélation en découpant l'extrémité.*

Tapotez les verrines sur la table pour lisser la crème. Réservez.

Coupez la betterave en petits morceaux et placez-la dans un récipient.

Pressez le jus de la clémentine, puis ajoutez-le à la betterave.

Ajoutez une cuillère à soupe de crème liquide et le cumin à la betterave et mixez la préparation.

Battez votre crème entière restante (donc 2 cuillères à soupe) en chantilly. *Pour le peu de quantité, il est préférable d'utiliser le batteur plutôt que le robot.*

Incorporez délicatement à la crème de betterave. Assaisonnez en sel et en poivre.

Répartissez la mousse à la betterave dans les verrines avec une petite cuillère ou une poche à douille.

Placez au frais pendant minimum 2 heures.

Au moment de servir, décorez avec un petit morceau de betterave coupé à l'économe et quelques graines de cumin.