



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

## Espuma de Betteraves en verrines



### Ingrédients pour 12 verrines:

- 300 g de betteraves cuites
- 100 ml de crème liquide entière
- 3 grosses cuillères à soupe de "Brousse"
- 2 cuillères à soupe de "vinaigre de vin maison"
- 5 brins de ciboulette
- sel & poivre

### Pour la déco:

- parmesan râpé
- ciboulette ciselée
- 

Mettre tous les ingrédients dans un blender ou au TM31.

Obtenir une crème de betterave la plus fine possible, filtrer. Insérer dans le siphon (maxi 500g) et fermer.

Mettre en place la cartouche et visser. Retirer la cartouche vide et placer au frais jusqu'au dressage en verrines ou cuillères.

Une fois dressé, parsemer d'une pincée de parmesan râpé et couper finement quelques brins de ciboulette.