

# TIRAMISU DE BETTERAVE

Pour 4 verrines gourmandes ou 8 petites verrines apéritives

Préparation : 15 min



**400 g de betterave cuite**

**100 g de mascarpone**

**12,5 cl de crème liquide très froide**

**1 cuillère à soupe d'huile d'olive**

**1 cuillère à soupe de vinaigre de Xeres**

**4 pincées de cumin en poudre**

**sel**

**poivre blanc**

**baies roses et herbes aromatiques pour le décor**

- 1 Peler et couper en petits dés la(les) betterave(s) cuite(s). En mettre les 2/3 dans un saladier, arroser de l'huile et du vinaigre, ajouter 2 pincées de cumin et mélanger. Réserver.
- 2 Mettre le 1/3 restant des dés de betterave dans le bol d'un mixeur, poivrer, ajouter les 2 dernières pincées de cumin et le mascarpone. Mixer pour obtenir une crème lisse.
- 3 Monter la crème en chantilly légère, saler légèrement.
- 4 Répartir les dés de betteraves dans les verrines, par dessus répartir la crème betterave-mascarpone puis déposer une cuillère à soupe ou deux (selon la taille de la verrine) de crème chantilly.
- 5 Décorer de baies roses, de cerfeuil ou estragon ou ciboulette.
- 6 Réserver au réfrigérateur jusqu'au service.
- 7 Servir du pain grillé.