

# Mousse de betterave au chèvre frais

**Préparation : 20 min**

## **Ingrédients (4 pers.)**

400 g de betterave cuite

½ fromage de chèvre frais

1 c. à s. de crème

Quelques feuilles de basilic

Pousses d'oignons (facultatif)

Sel fin

Poivre de Cayenne



## **Préparation**

Couper la betterave en petits morceaux et placer ces morceaux dans le bol d'un mixer. Ajouter la crème et mixer.

Ajouter le chèvre frais et les feuilles de basilic, en réserver un peu de chaque pour la décoration. Saler, poivrer et mixer à nouveau.

Remplir les verrines à l'aide d'une poche à douille et mettre au frais.

## **Dressage**

Décorer chaque verrine avec une petite boule de chèvre frais, un peu de basilic finement ciselé, et quelques pousses d'oignons