

# Crème Mousseuse de Betterave

Pour 4 personnes.

Préparation : 15 min

## Ingrédients :

- 400g de betteraves rouges cuites
- 100g de mascarpone
- 20 cl de crème liquide très froide
- 1cs de vinaigre balsamique
- 1cs de miel
- Sel & Poivre



Ustensiles spécifiques : des verrines assez hautes, un mixeur.

## Réalisation :

- Peler les betteraves, les tailler en dés et en réserver 150g.
- Mixeur le reste avec la crème liquide, le miel, le mascarpone et le vinaigre balsamique.
- Saler et poivrer.
- Garder au frais jusqu'au service.
- Répartir les dés de betteraves dans les verrines. Verser dessus la crème de betterave et décorer de tuiles de parmesan par exemple ou avec d'autres dés de betteraves.
- Servir bien frais.

Bon appétit !