

Mousse de Betterave et Fromage

Ingrédients

Pour 4 parts:

Pour la mousse de betterave :

Une grosse betterave cuite au four (on en trouve dans tous les supermarchés)

10-15 cL de crème de soja

sel, poivre

Pour la crème au fromage :

10-15 cL de crème de soja

70-80 g de Féta ou de fromage de chèvre frais (ex : bûche de chèvre)

Pignons de pin

Facultatif : ciboulette ou persil haché pour la décoration

Préparation

1. Eplucher la betterave et la débiter en gros morceaux.
2. Dans un mixer ou un verre de mixage mettre les morceaux de betterave, la crème de soja , le sel et le poivre. Mixer (possible avec un mixer plongeant) jusqu'à obtenir un mélange homogène.x
3. Mixer de même, dans un autre récipient, la crème de soja et le fromage. On peut, pour plus d'effet, verser ce mélange dans un siphon pour obtenir une crème fouettée.
4. Torrifier les pignons à sec dans une poêle : à feu doux, environ 10 minutes en remuant de temps en temps.
5. Dans des verrines, remplir à moitié de mousse de betterave, puis de crème au fromage et enfin décorer de pignons de pin.