



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Mousse à la betterave .



*Ingrédients :*

- 10 cl de lait
- 3 betteraves
- 5 parts de Vache qui rit
  
- Couper les betteraves
- Mixer légèrement avec le lait
- Ajouter les portions de Vache qui rit
- Re - mixer, la texture doit rester épaisse
- Répartir dans des verrines

*Alternative : Remplacer la Vache qui rit par du fromage blanc ou du fromage de chèvre*

*Déclinaisons : En accompagnement de mousse d'avocat et de mozzarella mixée, sous forme de verrine ou d'amuse bouches (blinis ...)*

