



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

## . Mousse de betterave - chèvre .



*Ingrédients :*

- 150 g de chèvre frais
- 30 cl de crème liquide entière
- 300 g de betterave cuite
- Sel

- Couper la betterave et le fromage de chèvre en petits dés
- Au bol mixeur verser le chèvre, 8 c.à.s de crème liquide et la betterave
- Verrouiller et donner quelques impulsions
- A l'aide d'un fouet battre la préparation en ajoutant délicatement le restant de crème
- Continuer de battre à faible vitesse et rajouter le sel
- Laisser reposer une heure au réfrigérateur
- Servir la mousse avec des crackers ou en dip avec des légumes croquants

*Conseils : prendre du fromage extra frais, et mixer très finement (jusqu'à éliminer les morceaux) pour un meilleur mariage des saveurs.*

