



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

. Tiramisu de betterave .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients / 1ère version :

- 1 c.à.s d'huile
- 1 c.à.s de vinaigre de framboise
- 1 dl de crème liquide
- 100 g de mascarpone
- 400 g de betteraves cuites
- Cumin + baies roses concassées
- Sel, poivre blanc

- Peler et couper les betteraves en tout petits cubes
- Mettre la moitié dans un saladier, verser l'huile, le vinaigre, la moitié du cumin et mélanger.
- Mettre le reste des cubes dans le bol d'un mixeur, poivrer, ajouter le cumin restant, le mascarpone et mixer de façon à obtenir une crème lisse.
- Répartir dans de petits verres les cubes de betterave
- Poser dessus une cuillerée de crème au mascarpone.
- Fouetter la crème en chantilly légère, saler légèrement, en poser 1 cuillerée sur la mousse.

Ingrédients / 2ème version :

- 1 betterave
- 1 tranche de pain de mie
- ½ échalote
- 2 c.à.s de crème liquide
- 4 c.à.s de mascarpone
- Sel, poivre, huile
- Vinaigre de framboises

- Égoutter et couper en dés la betterave, réserver le jus
- Mettre la moitié des betteraves + 2 c.à.s de mascarpone + 1 c.à.s de crème liquide + 1 c.à.s de vinaigre, sel, poivre et échalote dans le robot
- Mixer jusqu'à obtention d'une purée homogène
- Mélanger 2 c.à.s de mascarpone + 1 c.à.s de crème liquide + sel, poivre, battre au fouet quelques minutes
- Dans un bol, mettez les dés de betteraves restant, assaisonner avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre
- Découper un cercle de la taille du fonds de la verrine dans la tranche de pain de mie
- Passer la tranche rapidement dans le jus de betterave, et la déposer au fond de la verrine
- Disposez au-dessus du pain les dés de betteraves assaisonnés
- Déposer au-dessus la mousse de betteraves
- Mettre au dessus la crème de mascarpone