Mousse de betterave au chèvre frais et aux noix

Une mousse rose vif de betterave et de chèvre frais, croquante sous les noix. Elle décore joliment une table de fête.

6 personnes	15 min préparation	0 min cuisson	15 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de betterave cuite
- 150 g de chèvre frais
- 100 g de fromage frais
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 40 g de noix
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Mettre la betterave coupée, le chèvre, le fromage frais, le citron et le sel dans le bol.
2. Mixer jusqu'à obtenir une mousse homogène.
   40 sec / vitesse 7
3. Répartir dans des verrines et réfrigérer 2 heures.
4. Concasser les noix au couteau.
5. Parsemer de noix juste avant de servir.

Le conseil de Tiha
Prends de la betterave cuite nature, jamais vinaigrée, sinon la mousse devient acide.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.