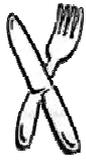




Crème moussueuse de betterave



4

Difficulté



15 min



-



2 min



Ingrédients :

- 400g betteraves rouges cuites
- 100g mascarpone
- 20cl crème liquide très froide
- 100g parmesan
- 1 cuil à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuil à soupe de miel
- sel
- poivre

Préparation :

Peler les betteraves rouges, les tailler en dés grossiers puis les mixer avec la crème liquide, le miel, le mascarpone et le vinaigre balsamique. Saler, poivrer et disposer dans les verrines de votre choix, puis garder les au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir.

Préchauffer le four à 180°(th6). Râper le parmesan et étaler le en tuiles rectangulaires sur une plaque anti-adhésive. Enfourner et surveiller la cuisson, dès que les tuiles blondissent, elles sont cuites. Décoller les tuiles délicatement et poser les sur une grille pour qu'elles refroidissent.

Décorer vos verrines avec les tuiles de parmesan juste avant de servir et le tour est joué.