MOUSSE DE BETTERAVE AUX NOIX

INGREDIENTS

Pour une dizaine de verrines :
500 g de betteraves
200 g de fromage frais
60 g de crème fraiche liquide
60 g de cerneaux de noix
2 cuillères à soupe d'huile de noix
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre

MATERIEL

Planche à découper (x1)
Couteau (x1)
Balance (x1)
Mixeur (x1)
Verrines (x10)

PREPARATION

Couper les betteraves en petits morceaux.
Placer tous les ingrédients dans le mixeur.
Mixer jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse.
Remplir les verrines.
Décorer d'un cerneau de noix.

Déguster !

ufolep
TOUS LES SPORTS AUTREMENT