

Verrine à la betterave & mousse de roquette

Ingrédients pour 6 verrines :

. Pour la crème de betterave

- 100 g de mascarpone
- 200 g de betterave cuite
- 8 cl de crème liquide

. Pour la mousse de roquette

- 60 g de roquette
- 15 cl de crème liquide (30% MG)
- Sel & poivre
- Beurre

Préparation :

Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre.

Ajoutez la roquette et faites-la revenir jusqu'à ce qu'elle ait réduit de plus de moitié de volume.

Mettez dans un hachoir avec 2 cuillères à soupe de crème liquide.

Salez, poivrez et hachez finement.

Mettez ce mélange au frais.

Dans un hachoir, mettez le mascarpone, la crème liquide et la betterave cuite.

Salez, poivrez, et mixez finement.

Remplissez chaque petite verrine à moitié de crème de betterave.

Tapotez-les un peu afin d'égaler la surface. Réservez au frais.

Montez les 15 cl de crème en chantilly bien ferme.

Ajoutez-y la roquette hachée et mélangez délicatement au fouet.

Remplissez une poche à douille de cette chantilly et placez-en dans les verrines sur la crème de betterave.

Placez une feuille de roquette sur chaque verrine.

Réservez un peu au frais et servez.