



Mousse de betterave rouge et radis rose

- 250 g de betterave rouge cuites
- 100 g de fromage blanc
- 10 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 12 radis rose
- sel
- poivre



Préparation

Couper les betteraves rouges en petits dés, ajouter le fromage blanc et mixer le tout.

Monter la crème en Chantilly, et l'incorporer délicatement au mélange betterave/fromage blanc.

Saler, poivrer et ajouter le vinaigre balsamique.

Dans des verrines, disposer des rondelles de radis, ajouter la mousse de betterave rouge, puis remettre quelques rondelles de radis.

Placer au réfrigérateur avant de servir.