

Mousse de betteraves rouges



4 PERS.



10m ou 2h

Difficulté



Ingrédients

500g de betteraves rouges
(cruées ou cuites)

1 oignon

150g de crème fraîche épaisse

Ciboulette

Estragon

Sel, poivre

1- Si vous avez choisis des betteraves cuites, passer à la deuxième étape. Faire cuire les betteraves à l'eau ou à la vapeur pendant 1h30-2H. Les passer sous l'eau froide et les peler.

2- Faire revenir l'oignon.

3- Mixer les betteraves avec l'oignon.

4- Ajouter crème fraîche, aromatiques, sel et poivre. Bien mélanger.

5- Servir dans des verrines ou sur des toasts.

