



LESJARDINIERSDUVALDAUTHION.FR

## VERRINES DE BETTERAVES ET SA MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS



### Ingrédients :

- 1 Bûche de chèvre frais
- 200g de betteraves cuites
- 70ml de crème liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de ciboulette
- 4 tranches de jambon de Serrano ou Bayonne (facultatif)
- Sel, poivre

### Pour la chantilly :

- 330ml de crème liquide

### Réalisation :

1. Mixez les betteraves avec la crème liquide (70ml), l'huile d'olive, le sel et le poivre.
2. Montez la crème (330ml) en chantilly et mélangez-la au fromage de chèvre préalablement écrasé.
3. Dans une poêle sans matière grasse, faites griller les tranches de jambon.
4. Au fond de chaque verrine, disposez 2 cuillères à soupe de mousse de betterave puis avec une poche à douille ajoutez la chantilly de chèvre au-dessus.
5. Ajoutez quelques brins de ciboulette et une tranche de jambon grillé par verrine. Réservez et dégustez bien frais !