



*La Ferme du Moulin*  
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



## VERRINE MOUSSE DE BETTERAVES

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 0 mn

Prêtes en 15 mn

• INGREDIENTS •

- ✓ 200 g de betteraves cuites
- ✓ 150 g de crème fraîche épaisse
- ✓ 1 cuillère à soupe de vinaigre
- ✓ Une pincée de sel
- ✓ Une pincée de poivre

• PREPARATION •

1. Couper la betterave cuite en morceaux.
2. Dans un blender ; mettre la betterave ; la crème fraîche ; sel poivre ; et vinaigre.
3. Mixer.
4. Mettre en verrine et placer au réfrigérateur pour déguster bien frais.

Bon appétit...

PS : Vous pouvez remplacer la betterave par de la carotte cuite ; de la courgette ; de la tomate selon vos goûts... voir faire les trois pour un bel ensemble de goûts et de couleurs.

