

Mousse de betteraves rouges



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	15 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Mousse de betteraves rouges

- 2 belles betteraves rouges déjà cuites
- 1 grosse c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 50 g de roquefort
- 2 tranches de pain de campagne
- 1 oignon rouge
- 4 feuilles de basilic
- huile d'olive
- sel, poivre

Résumé

pour Mousse de betteraves rouges

Cette recette est inspirée du blog <http://lacuisinedebabeth.blogspot.com>

Préparation

pour Mousse de betteraves rouges

- 1 Émincez l'oignon et faites-le revenir dans un poêle avec de l'huile d'olive. Réservez.
- 2 Dans le bol du mixeur, mettez les betteraves, l'oignon préparé, la crème, le basilic, 1 c. à soupe d'huile d'olive, salez et poivrez.
- 3 Mixez et réservez au frais. Avant de servir, parsemez de quelques miettes de roquefort et des dés de pain de campagne.