

## **VERRINE DE MOUSSE DE BETTERAVE ROUGE**

**POUR 12 PETITES VERRINES**

**FAIRE TREMPER 1 CS DE GRAINES DE CHIA DANS 2 CS D'EAU ET LAISSER GONFLER PENDANT 10 MINUTES**

**METTRE DANS LE BOL ET MIXER**

- **500 GR DE BETTERAVES CUITES**
- **1 FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS**
- **100 GR DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE**
- **4 CS D'HUILE D'OLIVE**
- **SEL ET POIVRE**

**AJOUTER LES GRAINES DE CHIA ET MIXER ENCORE**

**REPLIR LES VERRINES À L'AIDE D'UNE POCHE À DOUILLES ET GARNIR DE FINES HERBES OU GRAINES OU UNE PETITE CHANTILLY SALÉE AU CURRY**