

Mousse aux betteraves rouges sur lit de raifort

Ingrédients

Entrée pour 4 personnes

mousse:

250 g de betteraves rouges, cuites et pelées

200 g de pommes acides, pelées

1 1/2 cc de jus de citron

3 feuilles de gélatine, ramollies

1,5 dl de crème fouettée

sel, poivre

raifort:

1 cs de vinaigre de vin blanc

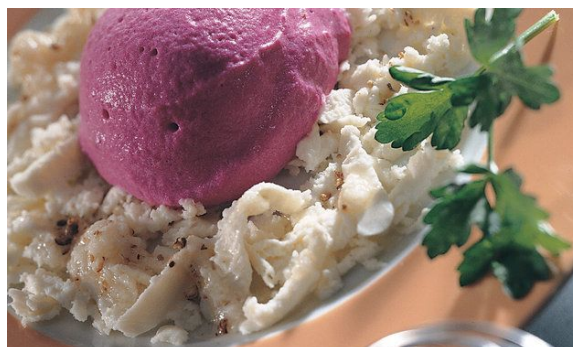
1 cs d'huile

sel, poivre

120 g de mozzarella suisse, en gros copeaux

1 cs de raifort, râpé

persil plat pour décorer



Préparation

1. Mousse: couper les betteraves et les pommes en dés. Ajouter le jus de citron, réduire en purée. Dissoudre la gélatine dans 2 cs d'eau frémissante. Verser immédiatement sur les betteraves et les pommes tout en remuant. Réserver au frais jusqu'à ce que la masse commence à prendre dans les bords. Incorporer la crème, assaisonner et réserver 3-4 heures au frais et à couvert.
2. Raifort: mélanger le vinaigre et l'huile. Saler et poivrer. Incorporer la mozzarella et le raifort.
3. Répartir le raifort sur des assiettes. Former des boules de mousse avec une cuiller à glace et déposer sur le mélange au raifort. Décorer.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 289 kcal; protéines: 8 g; lipides: 22 g; glucides: 15 g.