

VERRINES BETTERAVES AVOCAT



Ingrédients (pour 4 verrines "généreuses" !)

- 500 g de betterave cuite
- 2 avocats
- ½ citron
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- 150 g de boursin
- 1 c. à soupe de graines de sésame
- sel, poivre

Réalisation

- Mousse de betteraves : mixez la betterave avec la crème fraîche. Salez et poivrez. Versez dans le fond des verrines
- Mousse d'avocat : pelez et ôtez les noyaux des avocats. Ecrasez-les à la fourchette en incorporant le jus de citron. Ajoutez 1 c. à soupe de crème fraîche. Salez et poivrez. Mettez une couche dans chaque verrine, par-dessus la mousse de betterave.
- Décoration : ajoutez le boursin à l'aide d'un siphon ou d'une seringue de décoration. Parsemez de graines de sésame. Réservez au frais jusqu'au moment de déguster