

## MOUSSE DE BETTERAVES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 1 h
Pour une dizaine de verrines	10 verrines

### ***Ingédients :***

2 ou 3 betteraves  
3 cuillères à soupe de ricotta  
2 cuillères à soupe d'huile de noisette  
Sel, poivre  
1 c à café de paprika  
Parmesan

### ***Préparation :***

1 - Faire cuire les betteraves rouges 1 h au four dans du papier cuisson et laisser refroidir.  
2 - Eplucher les betteraves, couper en petits morceaux et mixer avec la ricotta, l'huile, sel, poivre et paprika puis mettre en verrine. Garder au frais jusqu'au moment de servir.  
3 - Pour les tuiles au parmesan : Disposer des petits tas de parmesan (le nombre de verrine) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire 5 min au four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir avant de décoller les tuiles. Disposer sur les verrines au moment de servir.