

TIRAMISU DE BETTERAVES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Moyen	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 1 h
Pour 4-8 personnes	1 mixeur, 4 grandes verrines ou 8 verrines apéritives

Ingrédients :

400 gr de betteraves rouges
100 gr de mascarpone
20 cl de crème liquide très froide
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
4 pincées de cumin en poudre
sel, poivre
baies roses et herbes aromatiques pour le décor

Préparation :

1 - Faire cuire les betteraves rouges 1 h au four à 200° dans du papier cuisson.
2 - Peler et couper en petits dés les betteraves. En mettre les 2/3 dans un saladier, arroser d'huile et de vinaigre, saler, poivrer et ajouter 2 pincées de cumin puis mélanger. Réserver.
3 - Mettre le 1/3 restant de betteraves dans le bol d'un mixeur, saler, poivrer, ajouter les 2 dernières pincées de cumin et le mascarpone. Mixer pour obtenir une crème lisse.
4 - Monter la crème en chantilly légère, saler légèrement.
5 - Répartir les dés de betteraves dans les verrines, par dessus répartir la crème betteraves-mascarpone puis déposer une cuillère à soupe ou deux (selon la taille de la verrine) de crème chantilly.
6 - Décorer de baies roses, de cerfeuil ou d'estragon ou de ciboulette. Réserver au réfrigérateur jusqu'au service. Servir avec du pain grillé pour une entrée.