Mousse de Betterave

Pour 6/8 personnes :

- **350 g de betteraves (on peut mélanger différentes variétés)**
- **100 g de fromage blanc**
- **2 gousses d'ail**
- **1 petit bouquet de persil**
- **1 petit bouquet de ciboulette**
- **3 cuillères à soupe de vinaigre (vin ou xérès ou framboise…)**
- **5 feuilles de gélatine alimentaire**
- **5 cuillères à soupe du jus de cuisson des betteraves**

1. Dans un bol rempli d'eau froide, plonger les feuilles de gélatine puis réserver.
2. Faire cuire à la vapeur les betteraves pendant une vingtaine de minutes.
3. Une fois cuites et refroidies, les peler et les couper en gros morceaux.
4. Émincer l'ail, le persil et la ciboulette.
5. Dans un mixeur ou à l'aide d'un moulin à légumes, mixer l'ensemble des ingrédients : les betteraves, le fromage blanc, l'ail, le persil, la ciboulette, le vinaigre et le jus de cuisson.
6. Verser le mélange dans une casserole et chauffer en remuant jusqu'à ébullition.
7. Ajouter au fur et à mesure les feuilles de gélatine égouttées, jusqu'à ce qu'elles soient bien fondues.
8. Assaisonner généreusement avec du sel et du poivre la préparation.
9. Verser le tout dans un plat à terrine et laisser refroidir puis le mettre au frigidaire au minimum 2 heures pour une bonne prise : c'est prêt !

   Cette mousse se dégustera parfaitement en entrée avec une salade de mâches ou de roquettes.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !