 **Mousse de betterave et sa tuile de parmesan**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/12/Mousse-de-betterave-et-sa-tuile-de-parmesan-DSCN1165_30726.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La mousse :**  
**- 500 g de betteraves rouges cuites**  
**- 150 g de mascarpone**  
**- 100 g de crème liquide très froide.**  
**- 1 càs de vinaigre balsamique**  
**- 1 càs de miel (25g)**  
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**  
**- poivre du moulin**  
**Les tuiles :**  
**- 100 g de parmesan fraîchement râpé**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**6 verrines**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La mousse de betterave :**  
Couper 150 g de betteraves en petits dés. Réserver au frais.  
Mixer le reste des betteraves avec le mascarpone, la crème, le vinaigre et le miel.  
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.  
Réserver au frais.

**Les tuiles de parmesan :**  
Étaler le parmesan en tuiles rectangulaires sur la plaque (je me suis aidée d'un cadre de pâtisserie).  
Enfourner en surveillant la couleur : Les tuiles sont cuites dès qu'elles deviennent blondes. (il a fallu 7 minutes dans mon four).  
Sortir la plaque du four et faire glisser la feuille sur le plan de travail.  
Soulever délicatement les tuiles avec une spatule et les déposer sur une grille pour les laisser refroidir.  
Le service :  
Répartir les dés de betteraves dans les verrines.  
Les napper avec la mousse de betterave.  
Servir bien frais avec les tuiles de parmesan.