**Mousse de betterave-nuage de roquette**

** Pour 9 petites verrines**

**Le nuage de roquette :**
**- 1 échalote
- 50 g de roquette
- 30 cl de crème liquide entière
- 1 càs d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin
La mousse de betterave :**
**- 200 g de betterave cuite (120 g + 80 g)
- 60 g de mascarpone
- 60 g de fromage de chèvre frais (type Billy)**

**Le nuage de roquette :**Hacher finement l'échalote et la faire blondir sans coloration dans l'huile chaude pendant 5 minutes. Ajouter la roquette et la laisser [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) pendant une petite dizaine de minutes en remuant souvent. Laisser refroidir.Placer la roquette et la crème dans le bol du mixer plongeur et mixer le tout jusqu'à ce que la crème soit bien lisse. Assaisonner suivant le goût.
Placer au frais pendant 30 minutes au minimum.
**La mousse de betterave :**Couper 80 g de betterave en tout petits dés.
Couper le reste de la betterave en gros morceaux  et les mixer avec le mascarpone  et le fromage de chèvre jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse. Saler et poivrer.
Fouetter la crème de roquette en chantilly ferme.
**Présentation :**
Répartir les dés de betterave dans le fond des verrines.
Répartir la mousse dans les verrines au-dessus des dés de betterave.
Dresser la crème de roquette sur la mousse de betterave à l'aide d'une poche à douille.
Décorer d'un petit dé de betterave et d'une feuille de roquette.
Réserver au frais jusqu'au moment de servir.