 **Velouté de betteraves et ses mouillettes**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Verrine :
- 480 g de betteraves cuites
- 20 g de moutarde
- 60 g de crème
- 10 g de vinaigre de framboise
- sel & poivre du moulin
-** [**poivre de Tellicherry**](http://www.goutetnature.com/store/Poivre-noir)**Mouillettes :
- 250 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- graines de pavot**

**Verrines - La plaque du four tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 195°C (chaleur tournante)**

**Les mouillettes :**
Étaler la pâte feuilletée.
Badigeonner la pâte au pinceau avec le jaune d'œuf battu.
Saupoudrer de graines de pavot. Découper en bâtonnets et les déposer sur la plaque.
Enfourner pour une quinzaine de minutes (à surveiller) jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et  dorée. Laisser refroidir.
**Les verrines :**Peler et couper les betteraves en morceaux.
Mixer finement avec la moutarde, le vinaigre, du sel et du **poivre de Tellicherry** (éventuellement).
Ajouter la crème et mixer rapidement. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Répartir la préparation dans les verrines. Réserver au frais.
Au moment de servir, déposer une feuille de persil et planter une mouillette.