

**Corolle d'endives à la mousse de betterave**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/04/corolle-dendives-a-la-mousse-de-betterave-p1100075-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**betterave**](https://recettes.de/betteraves) **cuite**  
**- 2 petites** [**endives**](https://recettes.de/endives)  
**- 2 càc de jus de citron**  
**- 2 càs d'**[**huile de noix**](https://recettes.de/huile-de-noix)  
**- 1 c às de** [**vinaigre de Xérès**](https://recettes.de/vinaigre-de-xeres)  
**- Piment d'Espelette**  
**- persil**  
**- ciboulette**  
**- quelques cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- vinaigrette  
- sel**

Hacher grossièrement au couteau le persil et la ciboulette pour obtenir une   
cuillerée à soupe de chaque.  
Peler les betteraves et les couper en dés.  
Les mettre dans le bol du mixeur avec les herbes, le jus de citron, l'huile de noix,  
le vinaigre de Xérès, du sel et une bonne pincée de piment d'Espelette.  
Mixer finement le tout et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.  
Nettoyer les endives.  
Réserver 10 jolies feuilles en ne gardant que la partie haute.  
Couper le reste en tronçons.  
Assaisonner les endives avec la vinaigrette Mixi.  
Répartir la salade dans deux coupes.  
Planter les feuilles d'endives réservées en corolle (je me suis aidée d'un cercle).  
Répartir la mousse de betterave dans les corolles et retirer le cercle.  
Parsemer un peu de persil et de ciboulette hachés.  
Décorer avec des cerneaux de noix.  
Servir frais.