

**Cappuccino de betteraves à la mousse de feta**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**La mousse de betterave :
- 500 g de** [**betteraves**](https://recettes.de/betteraves) **cuites**
**- 100 g de fromage** [**St Morêt**](https://recettes.de/saint-moret) **(ou équivalent)**
**- 50 g de** [**crème**](https://recettes.de/cremes) **fleurette**
**- 1 càs de** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette) **ciselée**
**- 1 càs d'huile d'olive**
**- 1 càc d'**[**huile de noix**](https://recettes.de/huile-de-noix)
**- sel & poivre du moulin**

Couper les betteraves en dés. Ciseler la ciboulette.
Mettre dans le bol du blender les betteraves, la ciboulette, le fromage, la crème et les huiles.
Mixer finement.
Assaisonner de sel ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et de poivre et mixer encore pour obtenir une mousse fine.
Répartir la mousse dans les verrines. Couvrir et réserver au frais.

**La mousse de feta :
- 100 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)
**- 150 g de crème fleurette**
**- poivre**
**- quelques cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)

Écraser la feta à la fourchette puis la fouetter jusqu'à obtenir une crème fine.
Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir.
Ajouter la crème de feta et continuer à fouetter pour obtenir la consistance d'une chantilly. Poivrer.
Mettre la chantilly dans une poche à douille et la distribuer entre toutes les verrines.
Réserver au frais
Au moment de servir, décorer de noix et de ciboulette.