

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

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/10/cappuccino-de-betteraves-a-la-mousse-de-feta-p1200377-r.jpg) **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.