

**Verrine de betterave à la mousse de chèvre frais**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/verrine-de-betterave-a-la-mousse-de-chevre-frais-p1040862.psd-r-copy.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**  
**- 200 g de** [**betteraves**](https://recettes.de/betteraves) **cuites  
- Tiges de** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette)  
**- 1 càs d'huile d'olive  
- 200 g de crème fleurette très froide  
- 200 g de** [**fromage de chèvre**](https://recettes.de/fromage-de-chevre) **frais  
- Sel & poivre du moulin**  
**- 5 cerneaux de noix**

**5 verrines**

 Ciseler la ciboulette pour en obtenir une grosse cuillerée à soupe.  
Couper les betteraves en dés.  
Les arroser d'une cuillerée d'huile et ajouter la ciboulette.  
Poivrer et mélanger.  
Écraser le fromage à la fourchette.  
Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir.  
Ajouter le fromage et fouetter encore un instant.  
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.  
Répartir la moitié de la mousse à la chèvre dans les verrines.  
Répartir les dés de betteraves.  
Couvrir avec le reste de mousse.  
Décorer d'un cerneau de noix.  
Garder au frais jusqu'au moment du repas.