

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

 **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.