



# MOUSSE DE BETTERAVE ET GORGONZOLA



Une belle mousse rose à dresser sur des rondelles de radis noir, radis blue meat ou encore au coeur d'une feuille d'endive pour colorer et végétaliser vos apéritifs. Se déguste aussi très bien avec des gressins ou sur du pain.

## Ingrédients

Pour 1 pot

- 300 g de betterave cuite
- 50 g de gorgonzola
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- sel et poivre du moulin

## Temps

- ⌚ 5 minutes  
+ quelques minutes  
pour le dressage

## Préparation

- Penser à sortir le fromage au moins 1 heure avant pour qu'il soit plus souple.
- Couper les betteraves en gros morceaux.
- Disposer les morceaux dans le bol du mixeur, avec le vinaigre, le gorgonzola et le poivre.
- Mixer et ajuster l'assaisonnement.
- Vous pouvez ajouter sur la mousse au moment de servir une goutte de balsamique et un peu de gomasio\*.

\* Gomasio : condiment d'origine japonaise composé de sel marin et de sésame grillé et broyé.

## Matériel



1 mixeur