



Entrées froides aux légumes

Bavarois de betterave



8h15 **15 min** **0** **8h** **351**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation du bavarois

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine pendant 10 minutes dans un bol d'eau froide.
- 2 Mixer la betterave avec le fromage blanc, l'huile et le gingembre. Assaisonner de sel.
- 3 Essorer la gélatine et la faire fondre dans une cuillère à soupe d'eau bien chaude.
- 4 L'incorporer à la purée de betterave.
- 5 Monter la crème fleurette en chantilly pas trop ferme.
- 6 Lorsque l'on retire le fouet, elle doit former un bec au bout du fouet. Une chantilly peu ferme donnera une mousse légère.
- 7 L'ajouter à la purée de betterave et mélanger très délicatement à l'aide d'une maryse.
- 8 Verser dans des ramequins ou autres contenants. Filmer et réserver au frais 8 heures.
- 9 Au moment de servir, déposer sur les bavarois quelques dés de feta et de noisettes.

240 g **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
1 c. à café **Gingembre en poudre**
160 g **Fromage blanc**
2 c. à café **Huile d'olive**
1 **Sel**
4 g **Feuille de gélatine**
1 c. à soupe **Eau**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
40 g **Noisette(s) entière(s)**
80 g **Feta**