

❧ MOUSSE DE BETTERAVES ❧

Pour 6 personnes



- Betteraves (350g)
- 150 gr de yaourt à la grecque
- Sel & poivre
- Cumin & cannelle
- Graines de sésame

Coupez les betteraves en morceaux et versez-les dans un saladier à bords hauts. Ajoutez le yaourt. Assaisonnez de poivre et de sel. Saupoudrez d'une pincée de cannelle et de cumin. Mixez puis répartissez la préparation dans des verrines individuelles. Réservez au frais.

Au moment de servir, saupoudrez de graines de sésame.