Verrine de betteraves acidulées



 ***Recette pour 6 personnes***

**Ingrédients :**

* 250 g. de Betteraves
* 8 cuillère(s) à soupe de Mascarpone Galbani
* 1 pot de fromage blanc
* 1 jus de Citron vert
* 1 Pomme granny smith
* 12 Cerneaux de noix
* Poivre
* Ail en poudre

**Préparation :**
Couper grossièrement la betterave en morceaux puis les mettre dans le mixeur,

Mixer finement jusqu’à l’obtention d’une purée épaisse,
Ajouter une pointe d’ail en poudre, le jus du 1/2 citron vert et une belle pincée de curry,

Saler, poivrer,

Mélanger à nouveau quelques secondes,

Répartir les 2/3 de la purée de betteraves dans le fond des verrines,

Au tiers de la purée de betteraves restant, ajouter un tiers de mascarpone  et mélanger délicatement,

Ajouter ce mélange dans les verrines pour former la deuxième strate,

Ajouter ensuite les 2/3 de mascarpone restant préalablement battu avec le fromage blanc et parfumé au curry, dans les verrines pour former la troisième strate,

Parsemer les verrines de pomme râpée (citronnée) puis déposer 2 cerneaux de noix au-dessus de chaque verrine.