



### **Verrines de betteraves, pommes et noix au mascarpone, trois couleurs**

Ingrédients (12 verrines)

2 grosses betteraves cuites  
250 grammes de mascarpone  
jus d'1/2 citron  
une pomme verte  
une bonne poignée de cerneaux de noix  
vinaigre de cidre  
sel, poivre  
huile d'olive vierge extra  
ciboulette

Préparer la première couche. Couper une des betteraves en tout petits dés (moi je l'ai fait avec une espèce de crocodile que j'avais acheté il y a quelque temps et qui prenait de la poudre dans le meuble en me faisant sentir coupable mais vous pouvez très bien le faire au couteau). Assaisonnez les dés avec huile d'olive, sel, poivre et ciboulette ciselée. Réserver.

Préparer la deuxième couche. A l'aide d'un petit robot mixer l'autre betterave avec deux cuillères à soupe de mascarpone. Saler et poivrer, mettre une goutte de vinaigre de cidre.

Préparer la troisième couche. Travailler le mascarpone à la cuillère pour l'assouplir, d'assaisonner avec une goutte d'huile d'olive et sel.

Préparer la décoration. Couper les pommes en bâtonnets, les arroser avec des gouttes de citron pour éviter qu'ils noircissent, hacher grossièrement les cerneaux de noix

Monter la verrine. Distribuer sur le fond un petit peu de salade de betterave, couvrir avec une cuillère à soupe du deuxième mix, à l'aide d'une poche à douille distribuer un flocon de mascarpone sur le haut et décorer avec pomme et noix. Finir avec quelques grains de sel, un tour de moulin de poivre, quelques gouttes de vinaigre et une goutte d'huile d'olive.