

Mousse de betteraves

Cette mousse de betteraves est une petite merveille pour un apéritif sain et original.

Surprenante par sa saveur, son goût et sa texture, elle n'en reste pas moins une de mes recettes préférées. Essayez, vous serez surpris et surement conquis...

Ingrédients :

- **200 gr de tofu fumé**
- **1 petite betterave crapaudine crue**
- **4 cs d'huile de noix**

Coupez (ou râpez, le mixeur vous remerciera) la betterave et le tofu fumé en dés. Mettez dans le bol du mixeur avec l'huile de noix et mixer longuement, jusqu'à obtention d'une purée très fine et mousseuse. Réserver au frais jusqu'au moment de servir. Cette mousse est meilleure consommée le jour même.

A servir avec du daikon, des radis green meat, des red meat et pourquoi pas un peu d'édamamé !

Source : recette inspirée par Cléa sur son site Cleacuisine