

CAPPUCCINO DE BETTERAVE



Ingédients : (pour 6 personnes)

200 gr de betterave cuite
4 gr de gingembre
1/2 oignon
1 c. à soupe d'huile d'olive
kemoun moulu (cumin oriental)

Mousse :

0,50 dl de jus de betterave
1 blanc d'œuf
1-2 feuilles de lime kefir ou 1 zeste de
combava
sel, poivre

Mise en place :

Soupe : couper la betterave en dés, la faire suer avec l'huile d'olive, le gingembre râpé et une pointe de kemoun moulu. Ajouter 2 dl d'eau. Laisser cuire 10 minutes. Mixer et rectifier l'assaisonnement.

Mousse : porter à ébullition le jus de betterave avec 1 ou 2 feuilles de lime kefir ou un morceau de zeste de gombava. Saler et poivrer. Laisser refroidir. Une fois froid, mélanger au blanc d'œuf et faites monter dans un bol du robot (doit se faire à la dernière minute).

Service :

Réchauffer la soupe de betterave. La répartir dans les verres et terminer par la mousse.

Cappuccino version au kisag : mettre 1 dl de jus de betterave et 2 blancs d'œufs, ajouter le gaz, bien secouer et laisser au frais quelques heures.