

Mousse de roquefort

Ingédients pour 4 personnes :

- 300 g de roquefort
- 150 g de carré frais
- 200 g de jeunes pousses de salades mélangées
- 10 radis roses
- 20 cl de crème liquide
- 1 feuille de gélatine
- Sel & poivre

Préparation :

Ecrasez le fromage frais et le roquefort à la fourchette puis mélangez-les.

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Faites chauffer la moitié de la crème et ajoutez-lui la gélatine essorée.

Laissez sur feu doux pour faire fondre la gélatine.

Incorporez à cette crème les fromages écrasés. Mélangez.

Salez et poivrez.

Fouettez la crème restante pour obtenir une chantilly et incorporez-la délicatement à la préparation.

Répartissez cette mousse dans quatre petits bols ou tasses tapissés de film alimentaire.

Placez au réfrigérateur durant 2 à 3 heures.

Démoulez les mousses et servez-les avec les pousses de salades et de fines pétales de radis.

<http://philomavie.blogspot.com>