

Barbichette'mousse aux légumes verts éclatants



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20
Cuisson : 10

Ingrédients

- 1 Barbichette Sauvage
- 100 g de crème liquide 35%
- 10 g de miel
- 150 g de petits pois extra fins
- 130 g de pois gourmands
- 130 g de haricots verts
- 1 échalote
- Huile d'olive
- Gros sel, sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Dans le bol bien froid du batteur, placez le fromage et fouettez à vitesse moyenne afin de réduire le fromage en purée lisse. Augmentez la vitesse en ajoutant la crème et laissez foisonner jusqu'à l'obtention d'une mousse légère. Tout en fouettant doucement, ajoutez le miel et assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin. Réservez au frais.
2. Parallèlement, dans un grand volume d'eau salée au gros sel, cuire craquants les légumes verts et refroidir dans la glace pour garder une couleur bien verte.
3. Épluchez l'échalote et ciselez finement.
4. Assaisonnez les légumes verts avec l'échalote, l'huile d'olive, le sel fin et le poivre du moulin.
5. Versez la mousse de Barbichette dans une poche à pâtisserie munie d'une douille lisse.
6. Dressez les légumes dans des petits bols et masquez généreusement de mousse de fromage. Servez frais.

? **Astuce** : Cette mousse de fromage peut être aromatisée avec les épices de vos envies et elle peut être servie comme sauce d'accompagnement d'une terrine de légumes ou de poisson.