

Marbré de Brebrousse d'Argental aux fruits



Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.

Ingrédients

- 200 g de Brebrousse d'Argental
- 80 g de raisins
- 80 g de myrtilles
- 50 g d'ananas
- ¼ l de jus de raisin
- 3 feuilles de gélatine
- Quelques feuilles de menthe

Étapes de la préparation

Temps de pause : 7 heures au frais
Difficulté : Moyenne ??????



1. Découpez le fromage en bâtonnets.
2. Épluchez et coupez l'ananas de la même taille que les bâtonnets de fromage.
3. Chauffez le jus de raisin dans une casserole.
4. Dans un bol d'eau tempérée, faites ramollir les feuilles de gélatine. Égouttez-les en les pressant dans votre main et incorporez-les dans le jus de raisin chaud.
5. Dans une terrine, rangez en couches successives les fruits en intercalant avec le fromage.
6. Versez dessus la gelée tiède de raisin et laissez prendre au frais 7 heures.
7. Au moment de servir, déposez des feuilles de menthe sur la terrine pour décorer et ajouter de la fraîcheur.