

Brioche mousseline aux fruits rouges vanillés, Bufflonne d'Argental



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

- 120 g de Bufflonne d'Argental
- 4 belles tranches de brioche
- 80 g de framboises
- 80 g de fraises
- 80 g de mûres
- 10 g de pistaches
- 40 g de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- Menthe fraîche
- Coulis fruits rouges

Étapes de la préparation



1. Découpez le fromage en petits cubes réguliers, versez dans un saladier.
2. Mélangez le sucre vanillé avec le sucre semoule et saupoudrez sur le fromage. Laissez mariner une bonne heure.
3. Parallèlement, découpez la brioche en tranches épaisses et faites dorer légèrement au grille-pain.
4. Au moment du service, déposez les tranches de brioche grillées au centre des assiettes puis dressez les fruits et le fromage au sucre. Décorez de quelques feuilles de menthe et accompagnez d'un coulis de fruits rouges.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de jouer avec les saisons en sélectionnant les fruits du moment (Pommes, poires, coing en hiver. Melon, pastèque pour l'été ...).