

MOUSSE DE MAROILLES ET SA TUILE BOUQUET FRAICHEUR

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de Maroilles
- 1 blanc d'oeuf
- 10 g de farine
- 500 g de crème fleurette
- 1 botte de ciboulette
- 60 g de salades mélangées
- 1 dl de vinaigrette aux herbes
- 3 feuilles de gélatine
- QS de graines de pavot
- QS de sel fin, poivre

Préparation

- Prendre 250 g de Maroilles et le parer. Le passer ensuite au cuter avec les 3 feuilles de gélatine, préalablement ramollies dans de l'eau froide, puis fondues.
- Débarrasser dans un cul de poule et ajouter 500 g de crème fleurette battue. Réserver au frais.
- Enlever la peau du Maroilles restant. Le travailler au cuter avec un blanc d'oeuf et 10 g de farine. Etaler cet appareil sur une plaque beurrée en formant des petites tuiles. Parsemer de quelques graines de pavot.
- Passer les tuiles au four, chaleur moyenne, quelques minutes. Décoller à l'aide d'une spatule métallique. Laisser refroidir.
- Dans un cul de poule, assaisonner la salade avec la vinaigrette aux herbes.
- Déposer dans chaque assiettes deux quenelles de mousse de Maroille que l'on aura moulées à la cuillère à entrement. Piquer sur chacune d'elle une tuile et accompagner d'un petit bouquet de salade. Décorer de ciboulette.