

Mousse Chèvre et Bleu



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes

Ingédients

Cube de Bleu IQF Ligueil	150 g
Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel	250 g
Beaux radis	20
Branches d'aneth	3
Branche de basilic	1
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Laver les radis, l'aneth et le basilic.
- Hacher les radis et en réserver 8 coupés en rondelles pour la décoration. Hacher l'aneth et 1/2 branche de basilic.
- Battre le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel en émulsion façon chantilly. Ajouter les Cubes de Bleu IQF Ligueil.
- Battre de nouveau puis incorporer les radis, les herbes et assaisonner si besoin.
- Déposer du film étirable dans les moules, les remplir de mousse puis réserver au frigo pendant 5 heures.
- Pendant ce temps, couper les radis en rondelles.
- Une fois le temps écoulé, démouler en tirant sur le film étirable ou délicatement à l'aide d'un couteau.
- Disposer les rondelles sur la mousse pour former une rosace.

Pour réaliser cette recette



IQF Cube de Bleu



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr