

Bleu de Sassenage et crevettes en Bavarois



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 160 g de [Bleu de Sassenage](#) (Bleu du Vercors) AOC

500 g de crevettes

250 g de thon en boîte (égoutté)

12 tomates cerises rouge

12 tomates cerises jaunes

16 boules de raisin blanc(à peau fine)

120 g de cerneaux de noix concassés

16 feuilles de basilic

1 cuillère à café d'agar-agar

Eau

40 cl de crème de soja

Persil haché

Poudre quatre épices

Sel, poivre

Préparation

Eplucher les crevettes, retirer les intestins, couper les crevettes en morceaux.

Laver, essuyer, couper les tomates cerises en deux.

Laver les boules de raisin.

Laver, essuyer les feuilles de basilic.

Bavarois :

Verser 20 cl de crème de soja dans un cul de poule, couvrir, mettre au réfrigérateur.

Couper le Sassenage en morceaux, le mettre dans une casserole sur feu doux. Verser en remuant à la cuillère en bois 20 cl de crème de soja; lorsque le mélange est homogène, ajouter une pincée de poudre quatre épices, saler, laisser tiédir.

Verser 1 cuillère à café d'agar-agar, délayer avec un peu d'eau froide. Incorporer l'agr-agar à la crème, laisser refroidir.

Mettre dans un cul de poule la crème de soja, battre avec une fourchette (la crème de soja ne monte pas en chantilly), l'incorporer à l'aide d'une maryse à la préparation Sassenage + crème de soja.

Prendre 4 coupes, déposer au fond les crevettes, mettre les tomates autour, une rouge, une jaune..., ajouter les raisins, les feuilles de basilic (autour).

Mettre le thon dans une assiette, l'émietter à la fourchette.

Recouvrir de crème, couvrir chaque coupe, mettre au réfrigérateur environ 1 heure. Lorsque la crème est solidifiée, mettre une couche de thon, parsemer de persil haché ou d' une autre herbe aromatique, (l'aneth convient bien).

Faire une mayonnaise (recette sur ce site)

Servir accompagné d'une salade.