

Epoisses en bavaroise



Catégorie

Dessert



Personnes

6 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



ANDROUET

Ingrédients

1/2 [fromage d'Epoisses](#) AOC bien affiné (125 g).

1/4 de litre de lait, 3 œufs

15 cl de crème fleurette (ou crème liquide)

150 g de fromage blanc en faisselle,

50 g de sucre semoule, 4 g de gélatine

bâton de cannelle.

1 bouteille de vin rouge (de préférence de Bourgogne)

100 g de petits raisins noirs, pour la décoration.

Préparation

Ramollir le gélatine à l'eau froide. Réaliser une crème anglaise collée. Ecraser et mixer le fromage blanc et l'Epoisses. Ajouter ce mélange à la crème anglaise tiède, afin d'obtenir la consistance d'une crème pâtissière. Monter la crème fouettée, puis incorporer au mélange. Mouler l'ensemble et laisser prendre au froid pendant 3 heures.

Réaliser une réduction de vin rouge sucré (3/4), avec le bâton de cannelle. Laisser refroidir.

Napper le plat de service avec la réduction de vin rouge. Démouler la bavaroise, puis la placer au centre du plat. Décorer de petites grappes de raisin.

Découvrez une autre recette facile de cuisine à l'Epoisses :

- * [Chausson de saumon à l'Epoisses – recette](#)
- * [Epoisses et chou-fleur en velouté – recette](#)
- * [Epoisses et Sandre en terrine – recette](#)
- * [Epoisses, poulet et chou en terrine – recette](#)
- * [Epoisses et jambon braisé en tarte – recette](#)
- * [Epoisses et agneau façon parmentier – recette](#)
- * [Fromage d'Epoisses en brioche – recette](#)
- * [Epoisses et gambas en flan de poireaux – recette](#)
- * [Epoisses façon flamiche burgonde – recette](#)
- * [Epoisses sur filet de sandre -recette à l'Epoisses – recette](#)
- * [Epoisses et cuisses de grenouilles en feuilleté – recette](#)
- * [Epoisses aux deux spaghettis – recette](#)
- * [Epoisses façon entrecôte nappée – recette](#)
- * [Epoisses en mousse sur magret de canard et sa poire pochée – recette](#)
- * [Epoisses sur cassolette d'escargots – recette](#)
- * [Epoisses en blanquette de veau – recette](#)
- * [Epoisses en bavaroise – recette](#)
- * [Epoisses et escargot en bavarois – recette](#)

RECETTE EPOISSES – recette à l'Epoisses – RECETTE EPOISSES