

Epoisses en mousse sur magret de canard et sa poire pochée



Catégorie
Entrée



Personnes
6 personnes



Temps préparation
30 minutes



Temps de cuisson
10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage: 75 g d'a
href= »http://androuet.com/Epoisses-105.html »>Epoisses AOC

Pour la mousse : . 50 g de crème. 1 feuille et demi de gélatine. 1 cuillère à soupe de vinaigre de miel. 75 g de fromage blanc. 50 g de crème fouettée. Tabasco. Sel, poivre du moulin.

Pour les poires : 3 poires, 170 g de sucre, 350 g d'eau, 3 cuillères à soupe de vinaigre de miel.

1 magret de canard fumé.

Préparation

Porter à ébullition la crème, y ajouter l'Epoisses, baisser le feu et faire fondre doucement. Ajouter ensuite les feuilles de gélatine qu'on aura fait tremper au préalable dans de l'eau froide pendant 3 minutes pour les ramollir. Ajouter le vinaigre de miel, bien mélanger puis laisser refroidir. Ajouter alors le fromage blanc égoutté, puis la crème fouettée, saler, poivrer et joindre une goutte de Tabasco. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

Éplucher les poires, les couper en deux et retirer les pépins à l'aide d'une cuillère à pomme noisette, couper légèrement l'autre face pour que la poire ne roule pas lorsqu'elle est posée sur l'assiette.

Faire un sirop pour pocher les poires. Réunir dans la casserole, sucre, eau, vinaigre de miel. Faire bouillir, puis y pocher les poires entre 5 et 10 minutes, en fonction du degré de mûrissement des fruits. Laisser refroidir dans le sirop puis réserver au réfrigérateur.

Au moment de servir, à l'aide d'une douille cannulée, remplir une poche de mousse d'Epoisses. Sortir les poires du sirop, les égoutter sur du papier absorbant.

Sur une assiette, déposer les tranches de magret en éventail, mettre une poire au milieu, et la remplir de mousse d'Epoisses.

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](#)