

# Epoisses et escargot en bavarois



Catégorie

Entrée



Personnes

10 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Pour le Bavarois :

150 g d'ail, 300 g d'[Epoisses](#), 300 g de crème fraîche, 600 g de fromage blanc, 7 feuilles de gélatine, 155 g d'escargots (petits), 4 cuillères à café de beurre d'escargot.

Pour la sauce d'accompagnement :

6 tomates, 1 cuillère à café de cassonade, 1 cuillère à café de vinaigre balsamique, 2 gousses d'ail, 1 jus de citron vert, 1 piment vert frais,

3 cuillères à soupe de menthe ciselée, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

## Préparation

Pour le Bavarois :

Blanchir 3 fois les 150 g d'ail. Fondre les 300g d'Epoisses avec les 300 g de crème, coller l'ensemble avec les feuilles de gélatine, mixer avec l'ail blanchi. Refroidir, puis mélanger avec le fromage blanc. Sauter les escargots préalablement hachés dans le beurre d'escargot. Mélanger l'appareil puis mouler individuellement ou dans une grande terrine.

Réserver au frais.

Pour la sauce d'accompagnement :

Griller les tomates au four jusqu'à ce que la peau soit bien noire. Sortir alors les tomates du four, les laisser refroidir un moment, puis les mettre au mixer, avec la cassonade, le vinaigre, les 2 gousses d'ail, le jus de citron vert, le piment. Mettre ensuite dans un bol, et rajouter la menthe ciselée ainsi que l'huile d'olive. Assaisonner.

Le Bavarois d'Epoisses est servi frais, avec la sauce tomates grillées et menthe.

### 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 cassiolette 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](#)**