

# Fourme de Montbrison et noix en quenelles



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 100 gr de [Fourme de Montbrison](#)

10 cerneaux de noix

1 cuillère à soupe de farine

1 feuille de gélatine

25 cl de lait

25 cl de crème

15 gr de beurre

Sel, poivre

## Préparation

Monter la crème au batteur électrique (qu'elle soit d'une bonne consistance). La réserver au frigo pendant 1 heure à 1h30. Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide pendant 1 à 2 minutes et égoutter-là. Assaisonner de sel et de poivre le lait et le porter à ébullition.

Dans une autre casserole, faire fondre le beurre, hors du feu, ajouter la farine et mélanger vivement. Faire refroidir ce roux rapidement et y incorporer le lait encore chaud. Porter le tout à ébullition. Poursuivre la cuisson pendant encore 2 à 3 minutes.

Ensuite, incorporer les morceaux de Fourme de Montbrison coupés en dés. Lisser la préparation afin de bien faire fondre la Fourme de Montbrison. Ajouter la feuille de gélatine ramollie à ce mélange.

Après complet refroidissement (environ 1 heure), incorporer délicatement la crème fouettée. Repasser la préparation  $\frac{1}{2}$  au froid. Pendant ce temps, mixer les cerneaux de noix et réserver. Confectionner à l'aide de 2 grosses cuillères à soupe des quenelles de mousse à la Fourme de Montbrison.

Enfin, passer celles-ci dans la poudre de noix (pas trop fine). Ces quenelles de Fourme de Montbrison peuvent accompagner une salade de mâche ou de pissenlits arrosés d'une vinaigrette à l'huile de noix.