

# Livarot en mousseline



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 100 g de [Livarot](#) AOC

400 g de fromage blanc battu

3 oeufs

50 g de farine tamisée

50 g de beurre ramolli

2 cuillerées à soupe de crème fraîche

1 petit bouquet de coriandre, 1 cuillerée à soupe de jus de citron, 2 pincées de paprika, sel, poivre.

## Préparation

Couper le Livarot en dés. Dans un saladier, mélanger le fromage blanc avec la farine, 2 oeufs, 1 pincée de paprika, du sel et du poivre. Quand le mélange est homogène, incorporer le Livarot. Casser l'oeuf restant en séparant le blanc du jaune. Réserver le jaune. Monter le blanc en neige avec une pincée de sel et l'incorporer au mélange précédent. Préchauffer le four à 150 °C (th. 5). Beurrer chaque ramequin avec 5 g de beurre, puis les garnir de la préparation. Verser un fond d'eau chaude dans la lèchefrite du four et y déposer les ramequins. Enfourner pour 25 minutes. Dans une casserole, fouetter sur feu doux le jaune d'oeuf réservé avec 2 cuillerées à soupe d'eau froide. Ajouter ensuite le beurre restant, la crème, le jus de citron, sel, poivre et des feuilles de coriandre ciselées. Démouler les mousselines dans 4 assiettes de service. Les napper de sauce, saupoudrer de paprika et décorer de coriandre. Servir chaud.

Conseil : Pour une cuisson parfaite, mettez une feuille de papier sulfurisé au fond de la lèchefrite. Elle évitera ainsi les projections d'eau.