

Mousse de Reblochon de Savoie au Génépi



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 200g de [Reblochon](#) fermier de Savoie bien affiné

- 50 g de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de Génépi
- 3 oeufs entiers
- 1 feuille de gélatine
- Sel fin, poivre du moulin

Préparation

- Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide et le Génépi puis faites fondre le Reblochon coupé en petits dés en conservant sa croûte.
- Faites ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau tempérée puis ajoutez-la à la crème de Reblochon. Parallèlement, cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes.
- Ajoutez à la crème de Reblochon hors du feu 2 jaunes d'oeufs et fouettez énergiquement. Laissez refroidir.
- Dans un saladier placez les blancs d'oeufs, ajoutez une pointe de sel fin et montez en neige bien ferme à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez à l'aide d'une spatule en bois la crème de Reblochon aux blancs en neige en prenant garde de ne pas les faire redescendre.
- Versez votre mousse dans des petits ramequins et placez au frais au moins 3 heures.
- Cette petite mousse se dégustera très fraîche en apéritif ou en fin de repas accompagnée de petites croustilles ou de mendiants croquants (amandes, noix, noisettes, pistaches, pignon de pin) ou pourquoi pas une jolie corbeille de fruits secs.