

Mousse du Vercors au Bleu de Sassenage



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

125 g [Bleu du Vercors Sassenage](#)

100 g crème fouettée

4 olives

1 pomme

50 g oignons

50 g céleri

15 g gélatine

1 dl eau bouillante

2-3 cl eau froide

2 cuillère d'huile

1 cuillère de vinaigre

sel, poivre vert

Préparation

Nettoyez et épluchez les légumes et la pomme. Emincez la pomme, dénoyotez les olives. Hachez l'oignon et les olives. Taillez le céleri en julienne. Fondez la gélatine à l'eau froide. Ajoutez l'eau bouillante, le sel. Laissez refroidir. Malaxez le fromage avec le poivre écrasé, les olives et l'oignon. Lorsque la gélatine se solidifie, incorporez l'appareil au fromage et la crème fouettée, et versez dans un moule à savarin huilé bien froid. Laissez refroidir 1 heure. Démoulez. Au centre, superposez le céleri et les pommes assaisonnées de vinaigrette forte, agrémentée de poivre vert.