

Munster au cumin en Verrines



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

- 3 grosses pommes de terres
- 1/2 oignon
- 4 c.à.c 1/2 de fond de volaille
- 25 g de beurre
- 40 cl de crème liquide
- 15 cl d'eau
- 200/250 g de [Munster](#)
- 1 c.à.c de cumin
- 2 feuilles de gélatine alimentaire
- sel et poivre fin

Préparation

Éplucher et faire bouillir les pommes de terre. Une fois cuites, égouttez-les et ajouter le beurre dans un récipient.

Ecraser les pommes de terre grossièrement (ce pas une purée), saler, poivrer et ajouter le cumin.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver.

Dans une casserole à feu très doux, faire chauffer la crème liquide, l'eau, le fond de volaille jusqu'à petits bouillons.

Ajouter ensuite le munster coupé en morceaux, laissez-le fondre, saler, poivrer et laissez encore réduire 20 minutes (feu doux).

Dans un petit récipient, faites tremper quelques minutes les feuilles de gélatine avec un peu d'eau chaude (pas trop d'eau juste ce qu'il faut pour que la gélatine fonde totalement).

Eplucher et couper très finement l'oignon (pas de cuisson), le mieux est au robot ou hachoir .

Votre gélatine et complètement dissoute, ajoutez-la hors du feu dans la préparation de votre casserole tout en mélangeant au fouet vigoureusement

Confectionner les verrines :

Dans chaque verrine, vous y déposez l'écrasé de pommes de terre au cumin au quart puis un lit d'oignon haché cru et enfin le reste de la préparation au munster.

Réfrigérer :

2 heures minimum.