

Ricotta en salade



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Ingrédients

225 g [Ricotta](#)
80 g Bleu danois
50 g crème
50 g crème fouettée
3 cl eau froide
1 dose de gélatine
1 laitue
sel, paprika

Préparation

Plongez la gélatine à l'eau froide. Dissolvez-la au bain-marie. Triturez le fromage bleu et la Ricotta. Ajoutez la gélatine. Incorporez la crème fouettée. Assaisonnez. Versez dans un moule humecté d'eau glacée. Laissez refroidir au réfrigérateur. Quand le tout est de bonne consistance, démoulez et servez sur un lit de laitue en chiffonnade.