

# Sainte-Maure-de-Touraine et légumes frais en mousse



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 8 tranches fines de [Ste Maure de Touraine](#) (1/2 sec ou sec)

- 200 gr de fromage de chèvre frais
- 200 gr de crème fraîche
- 1 1/2 carottes crues
- 1 1/2 courgettes crues
- sel et poivre du moulin
- 8 verrines

## Préparation

Battre la crème fraîche et le fromage de chèvre frais jusqu'à obtenir une légère mousse. Assaisonner. Couper les légumes crus en julienne et disposer une partie des légumes à l'intérieur des verrines. Verser le fromage battu dans chaque verrine jusqu'au 3/4 et disposer les légumes restant sur le dessus des verrines. Mettre les tranches de Ste Maure de Touraine affiné au four à 180°, puis les retirer lorsqu'elles sont semblables à des chips. Les disposer sur chaque verrine. Servir frais.