

Mousse de roquefort sur gelée de Porto, effilée de poires et noix



(pour 20 petits verres)

Gelée :

*3 tasses de Porto
1 bâton de cannelle coupé en deux
1 clou de girofle
1 morceau de zeste d'orange
½ enveloppe de gélatine en poudre ou 2 feuilles*

Mousse :

*225 g de roquefort ramolli
½ tasse de crème fraîche
sel, poivre*

Garniture :

1 poire (anjou), 20 moities de noix toastées

Gelée :

Portez tous les ingrédients pour la gelée, sauf la gélatine, à ébullition et laissez mijoter jusqu'à ce que le liquide soit réduit à un volume total de deux tasses, soit environ 5 minutes. Passez pour retirer les morceaux.

Mettez la gélatine à dissoudre dans le jus et laissez refroidir mais le mélange ne doit pas se figer (environ 10 minutes).

Transférez la gelée dans les verres et réfrigérez de 45 à 60 minutes.

Mousse :

Fouettez ensemble le roquefort et la crème. Remplissez une poche à douille ou un sac en plastique pour congélation dont vous couperez l'un des coins au moment de remplir les verres avec la mousse. Réservez.

Pelez et coupez la poire en petit bâtonnets.

Montage :

Une fois que la gelée est prise, remplissez chaque verre avec la mousse (environ 2 cs/verre). Terminez par quelques bâtonnets de poire et une demi-noix. Servez frais ou à température ambiante, avec des cuillères.

Source : Bite size de François Payard