



GELEE DE MUSCAT A LA FOURME D'AMBERT

500g de raisin blanc (du muscat si possible) – 3 feuilles de gélatine – 25cl de muscat (Rivesaltes – Beaumes de Venise...) – 25cl d'eau – 1 tranche de fourme d'Ambert (ou du Roquefort) – 1 càs de baies mélangées (poivre vert, rose, noir...) –

Couper les grains de raisin en 2, les épépiner. Tailler la tranche de fourme en triangles. Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide. Faire tiédir l'eau et le muscat. Faire infuser les baies 10min, y délayer la gélatine essorée. Laisser refroidir à température ambiante.

Prendre le moule à bavarois : l'enduire au pinceau d'eau, filmer, verser un fond de gelée, entreposer au froid, laisser prendre.

Disposer une couche de raisins et recouvrir de gelée. Laisser prendre au froid.

Répartir en une couche les triangles de fourme, recouvrir de raisins. Couvrir à nouveau de gelée. Rabattre le film. Entreposer au réfrigérateur.

- se prépare la veille
- à couper au couteau électrique
- se consomme sur 2 jours

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr