



ROQUEFORTMOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN BIRNENSCHNEIBEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DAS ROQUEFORTMOUSSE

250 g , réfrigéré

200 g Roquefort, coupé en petits dés

100 ml Lait

60 g Noix, haché

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

1 cs Vinaigre de pomme

6 tranches Roggentoastbrot_Pain de mie de seigle

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN BIRNENSCHNEIBEN

2 Poire(s), coupé en tranches

1 cs Huile d'olive

10 g Sucre glace

PRÉPARATION

1. Für das Roquefortmousse: Alle Zutaten (außer den Walnüssen) mit einem Stabmixer pürieren. In einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Walnüsse untermischen.
2. Aus dem Toastbrot mithilfe von Dessertringen Kreise ausstechen und in einer heißen Pfanne beidseitig bräunen. Brot in die Dessertringe geben und das Mousse darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Für die karamellisierten Birnenscheiben: Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, Birnenscheiben einlegen und mit Staubzucker bestreuen. Leicht karamellisieren lassen.
4. Roquefortmousse aus den Formen nehmen und mit karamellisierten Birnenscheiben anrichten. Mit gehackten Walnüssen garnieren und servieren.