



# MOUSSE AU ROQUEFORT AVEC TRANCHES DE POIRES CARAMÉLISÉES



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



20



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

### POUR LA MOUSSE AU ROQUEFORT

**250 g** QimiQ Whip , 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** Pain de mie de seigle

### POUR LES TRANCHES DE POIRES CARAMÉLISÉES

**2** Poire(s), coupé en tranches

**1 cs** Huile d'olive

**10 g** Sucre glace

## PRÉPARATION

1. Pour la mousse au roquefort: réduire tous les ingrédients en purée (à l'exception des noix) à l'aide d'un mixeur-plongeur. Les placer dans une jatte et les fouetter jusqu'à l'obtention du volume souhaité. Incorporer les noix.
2. Avec un anneau à dessert, découper des cercles dans le pain de mie et les faire dorer des deux côtés dans une poêle. Remettre le pain dans les anneaux et garnir de mousse. Placer au moins 4 heures au réfrigérateur.
3. Pour les tranches de poires caramélisées: réchauffer légèrement l'huile d'olive dans une poêle, ajouter les tranches de poires et saupoudrer de sucre glace. Laisser caraméliser légèrement.
4. Sortir la mousse au roquefort des anneaux et les garnir de tranches de poires. Saupoudrer de noix hachées et servir.