



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.