

MOUSSE au FROMAGE BLANC

Préparation pour une mousse

Recette de Michel – 11/10/2014

- . 1 Cercles de 6/7 cm
- . 100 grde Biscuits secs
- . 45 gr de beurre
- . 5 feuilles de gélatine
- . 400 gr de fromage blanc
- . 20 gr de pâte de pistache
- . 200 gr de crème entière liquide
- . 30 gr de sucre
- . quelques fraises



Pour la Crème anglaise

- . 125 gr de lait
- . 1 jaune d'œuf
- . 30 gr de sucre

- . Cercles en Cacao-
- . 150 gr de blanc d'œuf
- . 15 gr de Cacao en poudre non sucré
- . 15 gr de poudre d'amandes
- 30 gr de sucre

Les Biscuits remplacent une pâte traditionnelle
Les Ecraser finement et ajouter le beurre fondu

Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide

Faire bouillir le lait

Bien mélanger le sucre et le jaune d'œuf sur lesquels
Vous verser le lait bouillant en remuant puis
Remettre quelques minutes sur le feu
Ajouter les feuilles de gélatine + le fromage blanc +
Soit de la pâte de pistache, soit du Rhum ou ...

Monter la Crème entière avec le sucre en neige ferme
L'ajouter à la crème anglaise
Conserver au réfrigérateur

Déposer le cercle sur une feuille de cuisson (ou papier sulfurisé)
Remplir avec le biscuit beurré écrasé
Cuire quelques minutes au four à 180 °

Battre en neige les blancs d'œuf. Ajouter le sucre, le cacao filtré
Mélanger souplement
A l'aide de la poche à douille, étaler en spirale sur du papier de cuisson
Cuire 15 min au four à 180°

Garnir le pourtour du cercle avec les fraises coupées en 2
Rangées face coupée à l'intérieur du cercle

Etaler un peu de la préparation crème anglaise/crème fouettée sur ce biscuit

Déposer les cercles en Cacao

Ajouter de la Crème anglaise/ crème fouettée – avec les pistaches écrasées
Terminer en garnissant avec le reste de crème

Pour le Décor : Fraises et pistaches hachées