



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Mousse concombre - chèvre .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 3 verrines :

- 1 concombre
 - 100 g de fromage de chèvre
 - 2 feuilles de gélatine
 - 250 g de fromage blanc
 - Ciboulette
-
- Éplucher, épépiner et couper en dés le concombre
 - faire ramollir 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
 - faire chauffer 5 cl d'eau dans une petite casserole
 - Y faire fondre la gélatine essorée puis mixer avec le concombre
 - Incorporer le fromage de chèvre, le fromage blanc
 - Assaisonner avec du sel et la ciboulette ciselée, mixez à nouveau
 - Répartir dans 3 verrines et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir
 - Décorez avec de la ciboulette et une tranche de concombre.