



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

## . Mousse concombre - courgette et chèvre .



© Manou / cuisine-plaisirs

### Ingrédients :

- ½ concombre
  - Le fameux bocal de courgettes macérées dans du vinaigre et des herbes fraîches
  - 200 g de fromage blanc
  - 200 g de chèvre type Petit Billy
  - 3 feuilles de gélatine
  - Miel toutes fleurs
  - 3 c.à.s de sucre
- 
- Éplucher le concombre, l'épépiner et le couper en dés
  - Faire dégorger dans de l'eau les rondelles de courgettes pour atténuer le goût de vinaigre
  - faire ramollir 3 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
  - faire chauffer 5 cl d'eau dans une petite casserole
  - Mixer le concombre et les rondelles de courgettes
  - Rajouter le sucre et le miel pour remplacer l'acidité par une pointe légère sucrée
  - faire fondre la gélatine essorée avec la mixture concombre / courgette
  - Incorporer le fromage de chèvre, le fromage blanc, mixez à nouveau l'ensemble
  - Répartir dans des verrines et réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir

*Astuce : Mettre la mousse en valeur avec des légumes crus à croquer : tomates cerise, chou fleur, baby carottes, épis de maïs, céleri branche, radis, olives vertes ..., avec des brochettes de crevettes épicées ou en roulé de saumon ... choc des saveurs assuré !*



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs