

MOUSSE DE GRUYÈRE FRUITÉ AU CURCUMA, TUILE CROUSTILLANTE

Ingédients

- 250g Gruyère fruité
- 300g Crème
- 250g Lait
- 5g Curcuma
- 2g Sel (ajuster selon le fromage)
- 2 Cartouches gaz
- 100g Gruyère Réserve

Préparation

Faire bouillir le lait, la crème, le curcuma et le sel. Ajouter le Gruyère et cuire jusqu'à ce qu'il soit fondu. Mixer très finement. Passer au chinois étamine.

Refroidir, verser dans un syphon, charger avec deux cartouches et remuer énergiquement.

Râper finement le Gruyère Réserve. Sur une plaque de four avec un papier cuisson, déposer le Gruyère

râpé en fine couche afin de réaliser des cercles d'environ 6cm.

Cuire au four (4-5 minutes) à 170°C jusqu'à obtenir une coloration bien dorée.

Sortir du four, laisser refroidir et réserver à l'aide d'une spatule.

Dressage

Dans un bol, faire une jolie couche de mousse de Gruyère, déposer une tuile croustillante et garnir de petites herbes et fleurs.

Accord en vin

Vufflens-le-Château (Chasselas), collection Ravet

