



Entrées froides au fromage

Cuillères de mousse de chèvre et billes de melon



5 min	5 min	0	0	60
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

40 g **Melon**
4 c. à soupe **Chèvre frais**
4 c. à café **Crème liquide (fleurette)**
8 feuille(s) **Basilic**
2 c. à café **Huile d'olive**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des cuillères

- 1 Mettre le fromage de chèvre et la crème dans un bol et le mélanger rapidement sans insister.
- 2 Répartir ce mélange dans les cuillères.
- 3 Saler et poivrer.
- 4 Arroser avec l'huile d'olive.
- 5 Tailler des billes de melon avec une cuillère parisienne.
- 6 On peut également tailler plus simplement le melon en tout petits cubes.
- 7 Répartir les billes de melon sur les cuillères et décorer avec les feuilles de basilic.
- 8 Saler et poivrer si nécessaire.