

Entrées froides au fromage

Mousse de chèvre au poivre cubebe, carpaccio coeur de boeuf et basilic


10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

290

CALORIES

Étape 1

Préparation des tomates et du basilic

- 1 Pour ne pas écraser la chair des tomates, les coupes en fines tranches à l'aide d'un couteau à dents. Réserver.
- 2 Réserver quelques feuilles entières de basilic pour le dressage, effeuiller et ciseler le reste. Réserver dans un bol avec les feuilles entières.
- 3 Concasser le poivre cubebe.

Étape 2

Réalisation de la mousse de chèvre

- 1 Verser la crème liquide bien froide dans le bol froid, et la monter en chantilly.
- 2 Dans un saladier, écraser le chèvre frais et le détendre avec un peu de crème pour le rendre onctueux. Assaisonner le chèvre avec le poivre cubebe.
- 3 Mélanger vivement un tiers de la chantilly dans le chèvre, puis incorporer délicatement le reste de chantilly.
- 4 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

 Ingrédients
pour 4 personnes

Carpaccio tomates basilic

 2 **Tomate(s)**
0.5 botte(s) **Basilic**

Mousse de chèvre

 200 g **Chèvre frais**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
1 **Poivre de Cubebe**

Dressage

 1 **Huile d'olive**
1 **Sel**

Étape 3

Dressage

- 1 Sur l'assiette de dressage, déposer un lit de tomate avec les tranches, légèrement chevauchées.
- 2 Assaisonner de fleur de sel et de poivre cubèbe.
- 3 Parsemer de basilic émincé et d'un trait d'huile d'olive.
- 4 Déposer quelques cuillères de mousse de chèvre sur le lit de tomate.
- 5 Terminer avec quelques feuilles de basilic entières, quelques graines de poivre et une pointe d'huile d'olive sur la mousse.