



## Entrées froides au fromage

# Mousse de parmesan et bresaola en salade d'herbes



2h25 25 min 0 2h 509
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

#### Étape 1

Infusion du parmesan dans la crème

- Verser la crème dans une casserole et faire chauffer sur feu moyen.
- Ajouter progressivement le parmesan en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- Incorporer le parmesan en plusieurs fois pour permettre une meilleure incorporation du fromage, sans trop le cuire.
- 4 Arrêter la cuisson lorsque le parmesan est bien dissout.
- Passer le mélange au chinois au-dessus d'un bec verseur.
- 6 Verser la crème dans un siphon.
- Ne pas fermer le siphon pour accélérer le refroidissement de la crème.
- Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

## Étape 2

Préparation de la salade d'herbes

1 Couper la ciboulette en tronçons d'environ 5 cm de

Ingrédients pour 4 personnes

# Ingrédients pour la mousse

30 cl **Crème liquide** (fleurette)

125 g **Parmesan** 

## Ingrédients pour la salade d'herbes

16 tige(s) Ciboulette

6 tige(s) Estragon

6 tige(s) **Cerfeuil** 

4 c. à soupe **Huile de noix** 

2 c. à soupe **Vinaigre de vin** 

1 Sel

1 Poivre

## Ingrédients pour le dressage

4 tranche(s) Viande de boeuf séchée

- longueur. Réserver dans un saladier.
- Effeuiller le cerfeuil et l'estragon au-dessus du saladier contenant la ciboulette.
- Mélanger les herbes à la main. Réserver.
- Préparer et assaisonner la salade à la dernière minute pour préserver la fraîcheur des herbes.

### Étape 3

Réalisation de la mousse de parmesan

- 1 Sortir le siphon du réfrigérateur.
- Refermer le siphon puis placer les cartouches de gaz.
- Bien lire la notice d'utilisation du siphon car le nombre de cartouches de gaz à utiliser peut varier.
- Secouer le siphon pour répartir le gaz puis faire un essai sur une coupelle.
- Assaisonner la salade avec l'huile de noix et le vinaigre de xérès.
- 6 Saler et poivrer.
- 7 Mélanger délicatement.

## Étape 4

## Dressage

- Disposer trois emporte-pièces de tailles différentes sur une ardoise et les remplir de mousse au parmesan.
- Dresser la salade d'herbes sur le plus grand des cercles puis retirer l'emporte-pièces avec précaution.
- S'aider d'une petite cuillère pour retirer les autres emporte pièces.
- Déposer un peu de salade d'herbes sur la petite mousse.
- Rouler la tranche de bresaola et la déposer sur la mousse du milieu, décorer d'une touche d'herbe.