

*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

- 1 Verser la crème dans une casserole et faire chauffer sur feu moyen.
- 2 Ajouter progressivement le parmesan en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 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.
- 5 Passer le mélange au chinois au-dessus d'un bec verseur.
- 6 Verser la crème dans un siphon.
- 7 Ne pas fermer le siphon pour accélérer le refroidissement de la crème.
- 8 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.

- 2 Effeuilier le cerfeuil et l'estragon au-dessus du saladier contenant la ciboulette.
- 3 Mélanger les herbes à la main. Réserver.
- 4 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.
- 2 Refermer le siphon puis placer les cartouches de gaz.
- 3 Bien lire la notice d'utilisation du siphon car le nombre de cartouches de gaz à utiliser peut varier.
- 4 Secouer le siphon pour répartir le gaz puis faire un essai sur une coupelle.
- 5 Assaisonner la salade avec l'huile de noix et le vinaigre de xérès.
- 6 Saler et poivrer.
- 7 Mélanger délicatement.

### Étape 4

#### Dressage

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