

Blanc-manger au chèvre frais, salade d'herbes

Blanc-manger au chèvre frais, salade d'herbes

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 25 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

200 g de chèvre frais
100 g de roquefort
20 cl de crème liquide UHT très froide
50 g de raisins secs
6 g d'agar-agar
1 sachet de mesclun
1 botte de cerfeuil
1 botte de ciboulette
10 cl de vin blanc sec
1 cuillère à soupe de vinaigre
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel poivre

Préparation

Montez la crème en chantilly ferme et réservez au frais.

Emiettez les fromages dans une jatte, poivrez et travaillez à la fourchette.

Faites bouillir le vin dans une casserole et jetez-y l'agar-agar. Laissez tiédir, puis versez dans la jatte et remuez. Incorporez délicatement la chantilly et répartissez le mélange dans des ramequins légèrement huilés.

Mettez au frais pour 12 h au moins.

Démoulez les blancs-mangers (en trempant le fond des ramequins dans de l'eau chaude) sur des assiettes de service 10 min avant de servir. Préparez une salade avec le cerfeuil effeuillé, le mesclun et la ciboulette ciselée. Salez, poivrez, ajoutez vinaigre et huile, remuez et disposez dans les assiettes. Décorez de raisins secs et servez.

Le bon accord vin

Un pouilly-fuissé 99



Notes personnelles