



Mousse de reblochon aux poires et caramel au beurre salé.



6

Difficulté



15 min



4 h



10 min



Ingrédients :

- 1/2 reblochon
- 15cl crème fraîche
- 3 feuilles de gélatine
- 2 œufs
- 2 poires
- 75g sucre en poudre
- 30g beurre salé
- 10cl crème fraîche

Préparation :

Nous allons commencer par le caramel au beurre salé. Mettre le sucre dans une poêle, le faire fondre et le laisser colorer. Ajouter le beurre et bien mélanger, puis ajouter les 10cl de crème fraîche tout en remuant bien. Et voilà votre caramel est prêt, mettez le dans un récipient afin qu'il refroidisse.

Maintenant passons à la suite de la recette, la mousse de reblochon. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Retirer la croûte du demi reblochon, le couper en morceaux et le faire fondre dans une casserole avec 15cl de crème fraîche.

Essorer la gélatine et l'incorporer dans le mélange reblochon/crème. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et ajouter les jaunes à la préparation à base de reblochon en remuant bien.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au reste de la préparation. Répartir la mousse dans vos verrines et les mettre au frais pendant 4 à 6 heures.

Eplucher les poires, les couper en dés (vous pouvez aussi utiliser des poires au sirop) et les faire revenir dans une poêle avec une noisette de beurre.

Disposition des poires sur les mousses, puis napper de caramel au beurre salé et vos verrines sont prêtes à être dégustées... Alors je vous laisse vous régaler!!!