



Phase : **Attaque, Active, Stabilisation**

Type : **Entrée et dessert**

Recette : **Duo de mousses saint-Valentin**

Calories
440 par personne

Préparation
25 min

Cuisson
15 min

Ingrédients

Pour 2 personnes

Pour les 2 verrines salées :

mousse de chèvre aux pleurottes

- 75 g de chèvre en bûche râpé grossièrement
- 200 ml de crème 5%
- 100 g de pleurotes émincées grossièrement
- 2 toasts de pain complet
- 5 g de farine
- 15 brins de ciboulettes et 1 petite poignée de persil plat émincés
- 1 cs de crème de balsamique
- 1 cc d'huile d'olive
- zeste de 1/2 citron
- 2 pincées de thym séché
- 1/4 cc de poivre de Cayenne
- poivre noir, sel

Pour les 2 verrines sucrées :

mousse de fruits des bois à la violette

- 200 g de faisselle bien égouttée
- 125 g d'un mélange de fruits des bois surgelés (dont 2 pièces réservées pour la déco)
- 30 g de bonbons violette pilés au mortier (dont 2 grosses pincées réservées pour la déco)

Préparation

Quelques heures avant de servir :

1. Dans un poêlon, faire fondre sur feu doux le chèvre dans la crème avec le poivre de Cayenne, du poivre noir et une pincée de sel. Ensuite, porter à petite ébullition, ajouter la farine et bien mélanger au fouet pendant 2 minutes. Portionner dans 2 verrines et les mettre au frigo pendant 1 heure pour solidifier la préparation. Ensuite, réserver hors du frigo jusqu'au moment de servir.
2. Dans un poêlon, faire fondre sur feu doux les fruits des bois surgelés avec 50 ml d'eau et les bonbons à la violette pendant 5 minutes. Hors du feu, laisser refroidir jusqu'au moment de servir.
3. Au moment de servir, sauter les pleurotes dans l'huile d'olive pendant 3 minutes. Poivrer et saler.
4. Réaliser le montage des verrines:

Pour la verrine salée :

mousse de chèvre, pleurotes, thym, crème balsamique, herbes aromatiques, zeste de citron + toasts en accompagnement

Pour la verrine sucrée :

fruits des bois au sirop de violette, faisselle, fruit en déco, pincée de bonbons violette en déco