

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.