

Mousse au fromage d'Oberems sur toast de pain de seigle du Parc naturel Pfyng-Finges.

Entrée



Préparation: env. 15 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes)

- ½ feuille de gélatine
- 180g de fromage à pâte dure d'Oberems
- 3,5dl de crème
- du jus de citron
- sel, poivre
- noix de muscade moulue
- év. Des herbes

8 toast de pain de seigle

Préparation

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, râper le fromage finement et fouetter la crème.
- Faire fondre la gélatine dans une casserole et l'incorporer à la crème.
- Ajouter le fromage râpé à la crème à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en caoutchouc et assaisonner à votre goût avec du sel, du poivre, de la muscade et du jus de citron.
- Ajouter des herbes fraîches comme vous le souhaitez.
- Dresser la mousse au fromage sur les toasts de pain de seigle.

Auteur

Geschwister Bregy
Hotel-Restaurant Emshorn
Dorfstrasse 3
3948 Oberems