

BAVAROIS OSSAU-IRATY

*Pour 4 personnes – Préparation 15 mn
Difficulté : Moyen – Budget : Bon marché*



*Recette originale et crédit photo :
Bienet Adrien*

INGREDIENTS

Tuiles dentelles à la fraise

- 25 g de beurre (fondu)
- 50 g de vergeoise
- 25 g de jus de fraise
- 25 g de farine (type 45)

Mousse à l'Ossau-Iraty

- 30 g d'Ossau-iraty
- 50 g de chocolat blanc
- 250 g de crème 30%
- 2 g de gélatine

20 Myrtilles, 4 fraises, feuilles de menthe

PREPARATION

Faire fondre le beurre et ajouter la vergeoise, le jus de fraise puis, mélanger au fouet. Verser la farine et mélanger à nouveau. Réserver au frigo. Préchauffer le four à 200°, chaleur tournante.

Découper 12 cercles de 7,5 cm de diamètre et enfourner pendant 5 à 6 minutes. A la sortie du four, attendre un peu avant de décoller les tuiles. Laisser refroidir. Réaliser ensuite, 4 triangles en dentelle avec la pate restante pour la décoration.

Pour la mousse à l'Ossau-Iraty. Commencer par ramollir la feuille de gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole faire bouillir à feu moyen 120 g de crème, le chocolat blanc et le fromage Ossau-Iraty (découpé en cubes). Bien mélanger au fouet.

Monter les 130 g de crème restante en chantilly. Poser une toile sur une plaque et ajouter 4 cerclages inox dessus. Remplir à moitié de mousse 4 cerclages inox de 7,5 cm de diamètre. Réserver au frigo.

Pour le dressage, superposer 3 disques de tuiles et y déposer la mousse de fromage délicatement. Ajouter 5 myrtilles, une fraise et une feuille de menthe. Pour finir, ajouter le triangle de tuile préalablement découpé