



Mousselines au Livarot

Ingrédients

- 400 g de fromage blanc battu
- 3 œufs
- 100 g de Livarot
- 50 g de farine tamisée
- 50 g de beurre ramolli
- 2 c à soupe de crème fraîche
- 1 petit bouquet de coriandre
- 1 c à soupe de jus de citron
- 2 pincées de paprika
- Sel, poivre

Préparation

- Couper le Livarot en dés.
- Dans un saladier, mélanger le fromage blanc avec la farine, 2 oeufs, 1 pincée de paprika, du sel et du poivre. Quand le mélange est homogène, incorporer le Livarot.
- Casser l'oeuf restant en séparant le blanc du jaune. Réserver le jaune. Monter le blanc en neige avec une pincée de sel et l'incorporer au mélange précédent.
- Préchauffer le four à 150 °C (th. 5).
- Beurrer chaque ramequin avec 5 g de beurre, puis les garnir de la préparation.
- Verser un fond d'eau chaude dans la lèchefrite du four et y déposer les ramequins. Enfourner pour 25 minutes.
- Dans une casserole, fouetter sur feu doux le jaune d'oeuf réservé avec 2 cuillerées à soupe d'eau froide. Ajouter ensuite le beurre restant, la crème, le jus de citron, sel, poivre et des feuilles de coriandre ciselées.
- Démouler les mousselines dans 4 assiettes de service. Les napper de sauce, saupoudrer de paprika et décorer de coriandre. Servir chaud.