



Verrine jambon, mousse de roquefort, kiwi et noisettes torréfiées

Ingrédients pour 6 personnes :

- 15cl de crème liquide entière
- jambon blanc
- 100g roquefort
- 1 Kiwi
- Noisettes

Préparation :

- Faire une chantilly avec 15 cl de crème, liquide, bien froide.
- Faire, réduire dans une casserole 100 g de roquefort avec 10 cl d'eau. Mixer la réduction et laisser complètement refroidir.
- Incorporer la chantilly avec le roquefort délicatement en soulevant le mélange.
- Avec une poche à douille, rempli deux tiers, la verrine. Déposer trois petits morceaux de kiwi, le jambon blanc que vous aurez haché au préalable. Déposer une pincée de mousse et parsemé de noisettes que vous aurez au préalable torréfiées.

