

*Mousse de roquefort sur gelée de Sureau,
effilée de poires et noix*

Ingrédients pour 20 petits verres:

1 pot de sureau rouge en gelée

Mousse :

225 g de roquefort ramolli

½ tasse de crème 35%

sel et poivre au goût

Garniture :

1 poire

20 moitiés de noix toastées

Mousse :

Fouettez ensemble le roquefort et la crème.

Remplissez une poche à douille et réservez.

Pelez et coupez la poire en petit bâtonnets.

Montage :

Remplissez chaque verre avec un petit peu de mousse (environ 2 cs/verre).

Recouvrir d'une demi-cuillerée de gelée et terminez par quelques bâtonnets de poire et une demi-noix. Servez frais ou à température ambiante, avec des cuillères.