

Mousse d'Epoisses au pain d'épices et sa mouillette

(servi en fromage unique)

Cette recette nécessite l'utilisation d'un siphon

Pour 6 verres de bonne taille :

- 30 cl de crème liquide entière
- 1 fromage d'Epoisses (250 grs)
- 2 tranches de pain d'épices nature
- 1 petite baguette, type ficelle
- Sel, poivre, piment d'Espelette

Mettre la crème liquide et 150 grs d'Epoisses débarrassé de sa croûte dans une casserole et faire chauffer à feu doux. Ajouter sel, poivre et pincée de piment d'Espelette. Surtout, ne laissez pas bouillir.

Lorsque le fromage est fondu, retirer du feu et laisser infuser le tout environ 10 mns.

Passer la préparation au tamis, afin de retenir des petits morceaux qui pourraient boucher le siphon.

Mettre dans le siphon, percuter la cartouche de gaz et secouer vivement.

Mettre au frais pendant 3 h.

Au moment de servir, couper le pain d'épices en petits cubes et les répartir dans le fond des verres.

Couper la ficelle en morceaux d'environ 10 cms, ouvrir chaque morceau en 2 et faire griller rapidement.

Etaler un peu d'Epoisses (toujours débarrassé de sa croûte) sur chaque tranche.

Secouer à nouveau vivement le siphon et le renverser dans chaque verre, le plus prêt possible des morceaux de pain d'épices afin de faire « mousser » la préparation et éviter les éclaboussures.

Mettre sur assiette et accompagner chaque verre d'une mouillette tartinée à l'Epoisses ; déguster en plongeant la mouillette dans le verre de mousse.

C'est divin !