



Mousseline au fromage Blanc



Un vrai délice plein de fraîcheur !

Ingrédients :

3 échalotes

1 c à soupe de vinaigre

2 œufs entier + 1 blanc

1 c à soupe d'estragon frais haché

200 gr de fromage blanc

Sel & poivre

Préparation :

Haché finement les échalotes .

Cuire les échalotes avec le vinaigre jusqu'à évaporation du liquide.

Laisser tiédir le mélange.

Séparer les jaunes des blancs .

Ajouter 1 à 1 les jaunes (2).

Incorporer délicatement par petite quantité le fromage blanc.

Saler et poivrer.

Monter les 3 blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange et ajouter l'estragon.

Servir très frais!

Info – conseils :

Servir avec salades de viandes , poissons, viandes froides , fondues .