

# Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d'Espelette

Un plateau de fromages après un repas de fêtes est toujours un peu lourd. Mais pour beaucoup d'entre nous il n'y a pas de bon repas sans bons fromages. Je vous propose donc une autre façon d'apprécier le fromage en proposant une seule variété mais présentée d'une façon originale

C'est une recette ultra facile qui ne vous demandera que quelques minutes de préparation. Il vous faudra vous équiper d'un siphon.



Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d'Espelette

Besoin d'autres idées pour votre menu de Noël? Retrouvez toutes mes recettes de fêtes en cliquant [ici](#).

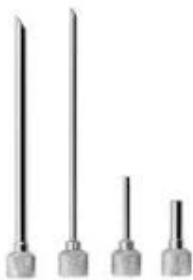
**Difficulté:** très facile

**Ingrédients:** pour 4 personnes

- 100 g de brie (croûte comprise). Pour cette recette, je vous conseille d'acheter le brie chez votre fromager: il faut en choisir un qui ne soit pas trop fait.
- 2 dl de crème fraîche liquide entière
- 1 dl de lait entier
- 4 belles branches de thym **frais**
- piment d'Espelette
- une quinzaine de noisettes sans peau

**Matériel:**

- un siphon
- facultatif: un embout "aiguille". Cet embout vous permettra de faire un dôme beaucoup plus lisse qu'avec un embout habituel. Mais vous pourrez faire une très jolie présentation avec un embout classique fourni avec votre siphon.



embouts fins  
isi

**Préparation:**

- Passez les noisettes au four à 180° pendant quelques minutes (5 à 8 mn) pour les dorer. Surveillez les bien: elles doivent être bien dorées mais pas brûlées.



Passez les noisettes au four  
à 160° pour les dorer

- Quand les noisettes sont refroidies, placez les dans un sachet puis écrasez les avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir des petits éclats.



Écrasez les noisettes

- Dans une casserole versez le lait, la crème, le fromage coupé en petits morceaux (pour faciliter sa fonte) et les branches de thym. Cuire à feu doux et mélangez constamment jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Portez à ébullition, coupez le feu dès l'ébullition atteinte et laissez infuser une quinzaine de minutes.



Versez le lait, la crème, le fromage coupé en morceaux et les branches de thym

- Filtrez le mélange pour en ôter les petits morceaux qui pourraient boucher l'embout de votre siphon..



Filtrez le mélange

- Versez le tout dans votre siphon. Insérez deux cartouches (pour un siphon de 5 dl) et mettre au frais.



Versez le tout dans votre

siphon

- Faire un dôme de mousse dans un joli bol. Puis saupoudrez de piment d'Espelette et de noisettes. Voici la vidéo du dressage:



Puis saupoudrez de piment d'Espelette et de noisettes



Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d'Espelette



Mousse aérienne de brie aux  
noisettes et piment  
d'Espelette

Et voici comment présenter autrement un fromage... Miam...