

Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties

Voici une recette que vous pouvez servir soit comme une entrée pleine de fraîcheur soit en fin de repas car elle marie subtilement fromage et dessert fruité. La mousse de chèvre, présentée dans une corolle croquante comme une petite tartelette, est délicatement parfumée au thym et les billes de melon amènent une petite pointe de douceur relevée par un léger assaisonnement. En plus c'est une recette sans difficulté technique!

Petite astuce: la Mousse de chèvre au thym peut commencer à être préparée la veille: elle sera encore plus parfumée!



Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties

Ingrédients pour la Mousse de chèvre au thym (6 personnes) :

Pour le melon

- un beau melon
- sel
- une noix de beurre
- poivre long moulu: c'est un poivre très parfumé mais qui ne se broie pas avec un moulin (il est trop dur). Il faut donc le pulvériser dans un petit mixeur et le conserver moulu dans une boîte hermétique. Vous pouvez aussi choisir à la place du poivre du timut qui a un petit parfum d'agrumes...

Pour le chèvre

- 160 g de chèvre frais
- quatre belles branches de thym frais
- 160 g de crème liquide entière
- sel
- des feuilles de pâte filo (une à deux par personne en fonction de leur grandeur)
- beurre
- quelques feuilles d'épinards ou de salade pour la présentation si vous servez ce plat en entrée

Matériel

- un siphon. Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



iSi 1603 Siphon

- une cuillère parisienne. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Préparation

Pour le melon

- Coupez le melon en deux et ôtez les graines.



Coupez le melon en deux et ôtez les graines

- Prélevez des billes de melon à l'aide de la cuillère parisienne. Réservez les billes au frais.



Prélevez des billes de melon

Pour le chèvre:

- Faites chauffer le chèvre avec la crème et le thym. Puis quand le mélange est chaud, ôtez du feu et recouvrez de film alimentaire. Laissez infuser 20 mn.



Faites chauffer le le chèvre
avec la crème et le thym



Filmez et laissez infuser 20
mn

- Au bout des 20 mn filtrez la préparation , mixez-la rapidement juste pour qu'elle soit bien fluide, rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.



Filtrez la préparation



Mixez la crème

- Quand la crème est bien froide versez la dans votre siphon (pour tout connaître sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez [ici](#)). Vous pouvez préparer cette crème au thym la veille: dans ce cas laissez-la au frais toute la nuit sans ôter le film alimentaire de la casserole et filtrez-la juste avant de la verser dans votre siphon.



Versez la crème
dans le siphon

On s'occupe maintenant des feuilles de filo.

- Beurrez les feuilles de pâte filo à l'aide d'un pinceau.



Beurrez les feuilles de pâte filo

- Pliez les feuilles en deux ou en quatre selon leur grandeur et disposez-les dans des moules en silicone ou en inox bien beurrés. Enfournez à 180° degrés pendant 10 à 15 mn suivant les fours.



Pliez les feuilles en deux ou en quatre selon leur grandeur et disposez-les dans des moules en silicone ou en inox bien beurrés



Enfournez à 180° degrés pendant 10 à 15 mn suivant les fours

Finitions et dressage

- Faites revenir rapidement les billes de melon avec une noix de beurre , sel et poivre long. Le but n'est pas de les faire cuire mais juste de les tiédir et de les enrober de beurre assaisonné.



Faites revenir rapidement les billes de melon avec une noix de beurre , sel et poivre

Il ne reste plus qu'à dresser: disposez un petit panier en pâte filo et remplissez-le de mousse de chèvre; saupoudrez de quelques petits feuilles de thym frais. Disposez des billes de melon tout autour ainsi que quelques feuilles d'épinards...Et on

se régale!



Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties



Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties