# Mousse de gruyère, façon soufflé léger ( recette au siphon)

Cette sublime Mousse de gruyère, façon soufflé léger  peut être servie  en amuse bouche  lors d’un apéritif dinatoire ou en entrée. Pour réaliser cette recette il faut que vous soyez équipé d’un siphon. Pour plus d’information sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

Mousse de gruyère, façon soufflé léger ( recette au siphon)

Et si vous êtes fatigué des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre  mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d’exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant ici, en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

## « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »

# Ingrédients

- 250 g de crème fraiche liquide entière
- 250 g de gruyère râpé
- 50 ml de vin blanc
- 1 g de gélatine
- eau froide
- poivre et noix de muscade
- parmesan râpé
- noisettes ( environ 30 g)

# Matériel

- Il va vous falloir un siphon ( un litre) ; vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous. Les meilleurs siphons sont ceux de la marque ISI, ils vous donneront entière satisfaction. Pour plus

d’information sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

ISI CB502 Siphonà crème

# Préparation

- Torréfier les noisettes au four 8 mn à 180°.

Torréfiez les noisettes à 180° pendant 10 mn

- Réalisez les tuiles de parmesan: déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive en formant soit des petits cercles soit des petits rectangles.

Déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive

- Enfournez à 180° pendant 8 m. Puis réservez les tuiles à température ambiante (si vous les préparez la veille mettez-les dans une boite hermétique pour éviter leur ramollissement).

Les tuiles de parmesan sont prêtes

- Humidifiez la demi feuille de gélatine dans de l’eau froide.

Faire tremper la gélatine

- Versez la crème et le vin blanc dans une casserole et ajoutez les 250 g de gruyère râpé; cuire à feu doux et mélangez bien jusqu’à ce que le gruyère ait bien fondu.

Versez la crème et le vin blanc dans une casserole et ajoutez les 160 g de gruyère râpé; cuire à feu doux

- Ajoutez la gélatine ramollie et égouttée; mélangez bien ou passez au mixeur plongeant. Assaisonnez avec le poivre et la noix de muscade. Filtrez la préparation et réservez. La préparation peut vous paraitre assez épaisse et élastique mais passée au siphon elle sera ultra légère.

Filtrez le mélange

- Versez  de la préparation au fromage dans votre siphon; percutez deux cartouches de gaz . Placez le siphon au bain marie ( feux doux) pendant 10 mn. Attention le siphon va chauffer également donc enveloppez-le d’un torchon pour ne pas vous bruler quand vous l’utiliserez.

Versez la crème dans un siphon

# Dressage

- Pochez la mousse dans vos contenants. Saupoudrez de noisettes grillées et disposez la tuile de parmesan.

Mousse de gruyère, façon soufflé léger ( recette au siphon)