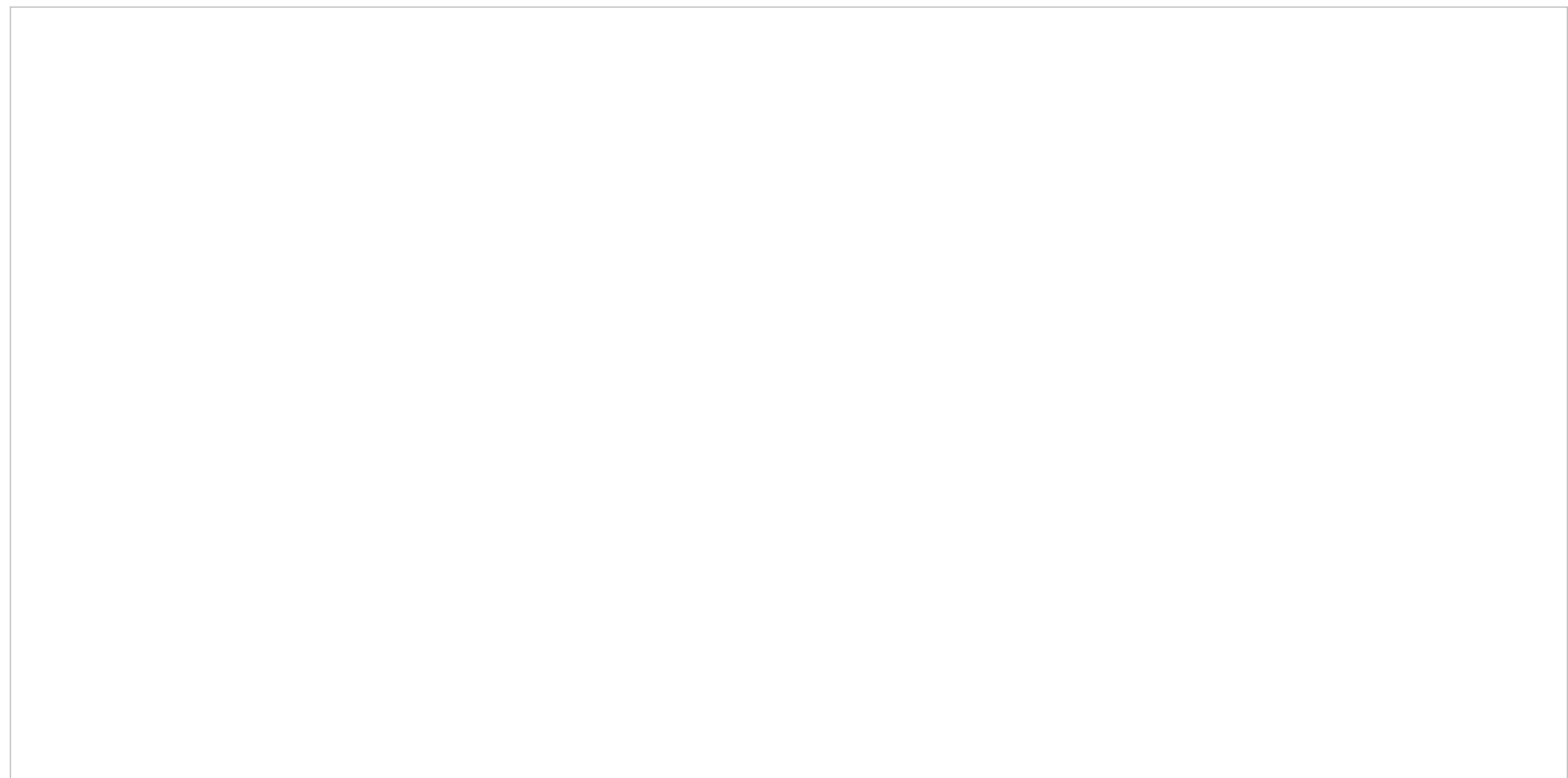


Bavarois de fromage Brugge Fleuron



Ingredienten:

- 150 g de fromage Brugge Fleuron
- 1 dl de bouillon de volaille
- 2 feuilles de gélatine
- 1 dl de crème
- sel et poivre

Pour la présentation :

- feuilles de menthe
- coulis de fruits (par ex. des framboises)

Préparation:

1. Faites cuire le bouillon.
2. Ajoutez les feuilles de gélatine trempées.
3. Versez le tout dans un robot mixeur et ajoutez-y le fromage Brugge Fleuron préalablement détaillé en dés.
4. Mixez et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
5. Laissez prendre une heure au réfrigérateur, puis mélangez avec la crème fouettée. Rectifiez éventuellement encore l'assaisonnement, puis versez dans 4 ou 6 cercles.
6. Laissez à nouveau durcir, puis enlevez les cercles.
7. Décorez de quelques fruits frais, de menthe et de coulis de framboise par exemple.

4 personen
90 min
Dessert
1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/bavarois-de-fromage-brugge-fleuron>