

Mousse au Brugge d'Or

Mousse au Brugge d'Or

Ingredienten:

- Ingréd. pour 20 pièces
- 200g de Bruges d'Or (râpé)
- 1 morecau de Bruges d'Or pour décoration
- 1 kg de tomates
- 1 gros oignon
- ½ cuillère de fond de poulet 'Demi Glace Prement'
- poivre et sel
- 3 feuilles de gélatine
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 20 mini tomates pour décoration
- 25g de beurre
- 20 feuilles de basilic

Préparation:

- couper les tomates et le oignon et faire cuire ensemble avec le fond, poivre et sel et réduire en bouillant jusqu'à 1/3 de la quantité
- mettre le tout dans un passe-vite et y ajouter la gelatine trempée et le ketchup
- mixer ce jus avec le fromage Bruges d'Or et le beurre
- mettre dans des petits pots et laisser refroidir
- finir avec les mini-tomates et le Bruges d'Or + une feuille de basilic

4 personen

20 min

Entrée

1

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/mousse-au-brugge-dor>