

## MOUSSE DE CHEVRE, RAISINS BLONDS ET PISTACHES



**Facile**

**Préparation : 10 minutes**

**Sans cuisson**

### Pour 6 personnes:

3 crottins de Chavignol frais ou 1 Petit Billy

15 cl de crème liquide (fleurette, entière)

60 g de raisins secs blonds

60 g de pistaches

Sel, poivre blanc (pour ne pas tâcher le fromage de grains noirs)

Sirup de Liège ou miel un peu corsé en accompagnement

Ecraser le fromage de chèvre à la fourchette dans un saladier puis le battre un peu pour le rendre homogène.. Ajouter les pistaches et les raisins réhydratés une minute au micro-ondes avec une cuillerée à soupe d'eau. Assaisonner de sel et de poivre blanc. Réserver au frais.

Au batteur, monter la crème bien froide en chantilly ferme et la mélanger délicatement au fromage réservé. Ajuster l'assaisonnement.

Mettre dans des verrines, une petite terrine ou dans des coupelles, servir bien froid avec de belles tranches de pain de campagne grillé au four, parsemer de pistaches concassées et de raisins.