

FROMAGE DE CHEVRE FRAIS A LA ROQUETTE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 2 mn

Réfrigération: 3 heures minimum

Pour 4 personnes:

- 400 g de fromage blanc de chèvre
- 10 cl de crème liquide (éventuellement allégée)
- 2 càs de lait
- 150 à 200 g de roquette
- 2 feuilles de gélatine réhydratée
- Sel et poivre

Trier la roquette, la laver et la blanchir une minute ou deux dans une casserole d'eau bouillante salée. L'égoutter et la plonger dans de l'eau glacée pour la refroidir rapidement avant de la presser entre les mains pour éliminer le maximum d'eau. Couper le "bloc" de roquette en plusieurs morceaux. Réserver. Dans le bol du mixer, mettre la crème, le fromage de chèvre et la roquette, mixer jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

Chauffer le lait au micro-ondes, quand il est très chaud, dissoudre soigneusement la gélatine dedans. Ajouter le lait au fromage de chèvre, mixer et assaisonner de sel et de poivre au goût.

Verser dans des moules en silicules ou dans des ramequins. Réfrigérer au moins trois heures avant de procéder au démoulage.