

## Mousse de parmesan et canard

Une délicieuse entrée à préparer à l'avance !



Préparation :  
Cuisson :  
Attente :

**30 min**  
**0 min**  
**3 h**



Niveau :

**Moyen**

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 fondants)
Parmesan	150 g	
Crème liquide	200 g	
Gélatine alimentaire BIO	3 feuilles	<i><a href="http://A.acheter.chez.Sainte-Lucie.com">A acheter chez Sainte-Lucie.com</a></i>
Poivrons grillés à l'huile	1 bocal	A acheter tout fait, ou bien <i>la recette des poivrons est <a href="#">ICI</a></i>
Canard fumé et tranché	1 paquet	(environ 180 g)
Mesclun		Ou salade verte de votre choix
Sauce vinaigrette		
<u>Matériel :</u> Cercle à mousse diamètre 7.5 cm Poussoir à cercle Déco-Pen pour la sauce		Les ustensiles utilisés dans cette recette viennent de <a href="http://GALANTINE.com">GALANTINE.com</a>

- Dans une casserole, faire chauffer la crème et le parmesan jusqu'à dissolution de celui-ci.
- Pendant ce temps, faire tremper dans de l'eau froide les feuilles de gélatine ; les sécher et les ajouter au parmesan. Fouetter jusqu'à parfaite dissolution.
- Poser un cercle sur une surface plate et disposer une couche de poivrons grillés, tasser. (sur environ 8 mm d'épaisseur).
- Ajouter le parmesan fondu sur environ 3 cm et placer au réfrigérateur pour 3 heures minimum.
- Sur chaque assiette, démouler la mousse de parmesan et poivrons.
- Ajouter par dessus 2 tranches de canard coupées en lamelles et posées en croisillons.
- Sur le côté de l'assiette, disposer un peu de salade verte, du canard et un copeau de parmesan.
- Finaliser la décoration en traçant un trait de sauce vinaigrette avec le [Déco-Pen](#).