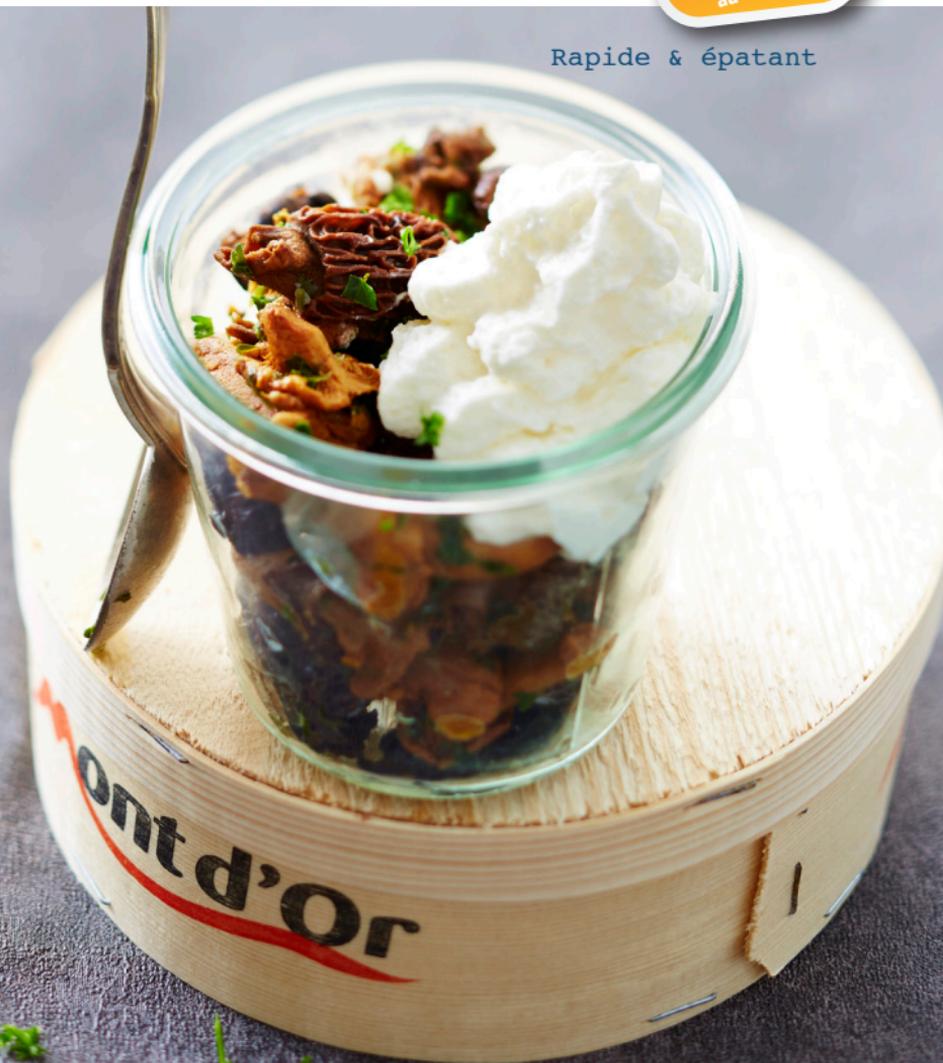


# Verrines de champignons & Espuma de Mont d'Or

Sur le plateau  
de fromage  
**INCONTOURNABLE**  
du 10 septembre  
au 10 mai !

Rapide & épatant



VACHERIN DU HAUT-DOUBS

**Mont d'Or**

[www.mont-dor.com](http://www.mont-dor.com)

# Verrines de champignons & Espuma de Mont d'Or

 15 min |  1 h |  8 min



## INGRÉDIENTS :

- 600 g de champignons au choix (giroles, morilles, cèpes... )
- 1/2 Mont-d'Or
- 10 cl de vin jaune
- 30 g de beurre
- 25 cl de crème liquide entière
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- Sel, poivre

## PRÉPARATION :

Versez dans une casserole la crème liquide et incorporez les morceaux de fromage. Faites fondre 10 minutes à feu moyen en remuant régulièrement. Lorsque le fromage est entièrement fondu, passez la crème au chinois et versez-la dans le siphon. Ajoutez 2 cartouches à chantilly et secouez. Laissez reposer 1 heure à température ambiante. Lavez et émincez grossièrement les champignons. Hachez l'ail et le persil. Dans une poêle chaude, faites mousser le beurre puis ajoutez tous vos ingrédients. Laissez cuire pendant 3-4 minutes. Déglacez au vin jaune. Maintenez la cuisson encore 3-4 minutes. Salez, poivrez. Répartissez les champignons tièdes dans les verrines et dressez l'espuma. Servez aussitôt.

