

MOUSSE de formatge REBLOCHON amb pebrot vermell

Nota: Es un plat fred

<u>4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
150 grs	formatge Reblochon
50 ml	crema de llet de 35%
3	ous
2 grs	gelatina (un full)
	sal
	pebre negre molt
2 cullerades	fines herbes
	<u>Coulis de pebrot vermell</u>
2	pebrots vermells
4 cullerades soperes	oli d'oliva verge
1 cullerada sopera	vinagre balsàmic
	sal
	pebre negre molt

Elaboració

- Escalivar els pebrots vermells.
- Treure les pells i eliminar les llavors.
- Passar-los pel pymer amb l'oli, vinagre i un pessic de pebre.
- RESERVAR pel final.
- Posar a hidratar el full de gelatina en aigua ben freda durant 1/2 hora.
- Treure la pell del Reblochon i tallar-lo a daus. Reservar.
- En un cassó posem a bullir la llet i les fines herbes.
- Quan bulli afegir-hi el formatge Reblochon tallat a daus i sense la pell.
- Afegir-hi el full de gelatina hidratat i ben escorregut i remenar enèrgicament.
- Treure el cassó del foc i deixar atemperar un moment.
- Afegir-hi els ROVELLS d'ou i remenar enèrgicament.
- Deixatar les clares a punt de neu i afegirles-les, a poc a poc, a la crema de Reblochon remenant suaument amb una espàtula.
- Omplir el recipients individuals on se servirà a taula i deixar-ho refredar.
- Posar a la nevera un mínim de 4 hores fins que hagi quallat.
- Quan la mousse hagi quallat podem posar-hi a sobre el coulis de pebrot vermell.