

Mousse de chèvre frais sur gelée de romarin

pour 6 verrines

200ml d'eau

1 sachet d'infusion au romarin

1 cuil à café de miel de thym

2g d'agar agar

150g fromage de chèvre

75g crème liquide

Sel, mélange 5 baies

Magret fumé

Dans une casserole portez l'eau à ébullition, coupez le feu et faites infuser le sachet de romarin pendant 15 minutes. A la fin du temps d'infusion, retirez le sachet de romarin, refaites un peu chauffer l'eau, ajoutez le miel et l'agar agar, mélangez et versez dans les verrines. Réservez au frais pendant 3 heures minimum.

Mélangez le fromage de chèvre frais avec la crème et le sel. Fouettez pour obtenir une chantilly.

Au dernier moment, à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannulée, pochez la mousse au chèvre frais sur la gelée au romarin, parsemez de mélange 5 baies écrasé de quelques morceaux de magret de canard fumé et servez.