



ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

I



## MOUSSE D'ABONDANCE ET GIROLLES



**15 min** de préparation  
**1h** au frais

### INGRÉDIENTS

200 g d'Abondance  
250 g de lait  
250 g de crème  
Sel, poivre  
3 g d'agar-agar  
200 g de girolles fraîches  
10 g de beurre  
80 g de pain de campagne

### LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

**Coupez** l'Abondance en cubes.

**Faites** chauffer le lait, la crème, le sel et le poivre, ajouter l'Abondance et faites-le fondre.

**Coupez** le feu, ajouter l'agar-agar et mélangez.

**Versez** la préparation dans un siphon, percutez une ou deux cartouches de gaz (selon les caractéristiques de votre siphon) et faites prendre au froid pendant au moins 1h.

**Lavez** les girolles et faites-les revenir au beurre. Salez, poivrez.

**Découpez** le pain de la taille de croûtons et toastez-les.

**Réchauffez** le siphon au bain-marie quelques minutes.

**Disposez** dans le fond d'une assiette creuse, quelques girolles, recouvrez avec la mousse d'Abondance au siphon et décorez de croûtons, de girolles et de fleurs comestibles (optionnel), servez immédiatement.