

Mousse de Société Crème et mouillettes feuilletées au pavot



Entrée **Facile**

Préparation : 15 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Une recette légère comme un nuage...

Ingrédients

- 8 portions de société crème
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- cerfeuil
- 5 poivre baies
- 2 blancs d'œufs
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de graines de pavot bleu

Préparation

- 1 Mélangez le Société Crème et la crème fraîche. Ajoutez le cerfeuil et le poivre.
- 2 Fouettez les blancs d'œufs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement au mélange crémeux.
- 3 Répartissez dans des verrines et placez au frais 30 minutes au moins.
- 4 Préchauffez le four à 210°C (th.7).
- 5 Confectionnez les feuilletés. Déroulez la pâte et découpez-la en rectangle.
- 6 Badigeonnez les 2 faces de jaune d'œuf et parsemez de graines de pavot. Coupez de nouveau la pâte en 2 dans la largeur puis en 8 lanières. Enfournes 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 7 Sortez les mousses du réfrigérateur, décorez de cerfeuil et de poivre et servez accompagné des mouillettes.
- 8 L'astuce, pour une jolie présentation, consiste à vriller les lanières de pâte feuilletée pour former des torsades.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

