

BAVAROIS DE FROMAGE «LE NIVERNOIS»
à la Casette et fines herbes,
vinaigrette de lentilles de Donzy

Ingrédients pour 4 personnes :

1 fromage « Le Nivernais »
2 jaunes d'œuf
2 œufs entiers
20g de farine
200g de crème fraîche
50g de cassettes (noisettes torréfiées)
50g de ciboulette ciselée
sel et poivre

Préparation :

A l'aide d'un fouet, mélanger fromage, jaunes d'œuf, œuf entier, farine, ajouter la crème fraîche, la casette et la ciboulette.

Beurrer les ramequins et les remplir au $\frac{3}{4}$ de bavarois. Mettre au four 20 minutes à 150° au bain-marie.

Confectionner la vinaigrette, mixer au blinder les lentilles avec le sel et le poivre et la vinaigrette, terminer avec l'huile.

Dressage : mettre la vinaigrette au centre de l'assiette, démouler le bavarois encore tiède dessus et servir.

Coût : 5 €

Vin conseillé : coteaux du Giennois blanc

Source : Toques Nivernaises
Président 03.86.84.20.55 ou Animation 03.86.60.61.42
Page extraite du site www.nievre-tourisme.com

