



VERRINES D'AUTOMNE

Avec BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES



Coût/portion: € 0.48



Préparation: 22 minutes



Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

Pour le siphon

250 g BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES

150 g de crème liquide 35%

Pour la verrine

50 g de champignons crus

10 g d'huile d'olive

1 œuf de caille

2 g de noisettes torréfiées

3 g de croûtons

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire chauffer dans une casserole le **Boursin® Cuisine** et la crème liquide. Mélanger au fouet et passer au chinois fin.
2. Disposer la préparation dans un siphon, et laisser refroidir une heure au frigo. Mettre la tête sur le siphon et percuter avec une cartouche de gaz.
3. Tailler les champignons de Paris en fines lamelles. Faire cuire dans une casserole avec un peu d'huile d'olive.
4. Pocher l'œuf de caille dans une eau vinaigrée.

Composer la verrine :

1. Disposer dans le fond d'une verrine les champignons de Paris cuits.
2. Parsemer de noisettes torréfiées, ajouter les croûtons et poser l'œuf de caille au centre.
3. Terminer la décoration avec la mousse de **Boursin® Cuisine**.



BOURSIN® CUISINE
AIL & FINES
HERBES



BOURSIN® CUISINE
AIL & FINES
HERBES