

Chantilly de roquefort et magret



8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



5 minutes



Facile

INGREDIENTS

100 gr de Roquefort
30 cl de crème liquide
1 c à s de miel

1 magret de canard séché fumé
2 branches de céleri

MATERIEL NECESSAIRE

1 siphon espumas

1 économe

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Faire fondre le fromage dans la crème à feu doux et ajouter le miel. Assaisonner.
- 2- Verser dans le siphon, secouer et réserver au frais.
- 3- Eplucher le céleri à l'économe et le couper en fins bâtonnets.
- 4- Rouler les tranches de magrets et les tailler finement.
- 5- Secouer le siphon et déposer un dôme de crème dans les cuillères, ajouter les magrets et une fine branche de céleri.

CONSEILS ET ASTUCES

Garder le siphon au minimum 3 heures avant de vous en servir.

Alice Délice

