

Mousse de chèvre sur petits sablés au cumin

Ingrédients pour une trentaine de petits sablés

Pour la mousse :

1 fromage de chèvre "petit Billy"
1 cuillère à soupe de graines de sésame
3 feuilles de gélatine
20 cl de crème fraîche liquide
1 cuillère à café de cumin en poudre, sel,
poivre

Pour la pâte sablée :

125 g de farine
20 g de noix de Pécan
60 g de beurre à température ambiante
Sel, poivre
1 cuillère à café de cumin
1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe d'eau si besoin

Préparation :

Mousse chèvre :

Dans un saladier, écraser le fromage de chèvre, ajouter les graines de sésame.
Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide 10 minutes.
Les essorer et les faire fondre 5 secondes au micro-onde.
Ajouter au fromage. Ajouter le cumin en poudre, le poivre.
Rectifier l'assaisonnement.
Monter la crème fraîche, la mélanger délicatement à la préparation.
Garnir les empreintes de cette préparation. Bien lisser. Mettre au congélateur minimum 5 heures.

Pâte sablée salée :

Dans le robot, mettre la farine, le sel, le poivre, les noix de Pécan, le beurre, malaxer jusqu'à ce que la pâte soit sableuse.
Ajouter le jaune d'oeuf, éventuellement 1 cuillère à soupe d'eau.
Malaxer cette pâte en forme de rouleau, au diamètre des empreintes.
L'entourer de film alimentaire.
Réserver au frais 2 heures.

Découper le rouleau en tranches de 5 millimètres, placer sur une feuille de cuisson.
Cuire à 180°, 10 minutes.

30 minutes avant de servir, démouler les mousses, les poser sur les petits sablés.
Au moment de servir déposer le miel sur le dessus de la mousse.