

**MOUSSE AU GORGONZOLLA AU CORIANDRE AVEC PARMESAN  
NOIX SALLEES ET RAISINS**

**4 personnes**

**Achats**

200 gr. Gorgonzola  
250 gr. Serré maigre  
1 feuille Gélatine  
1 dl. Crème entière  
1 bouquet Coriandre en feuille  
Poivre et sel

**30 personnes**

100 gr. Parmesan  
1 paquet Noix salées pour l'apéro  
100 gr. Raisin blanc et / ou rouge

***Recette :***

1. Laisser tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
2. Mélanger dans un bol le gorgonzola, le serré et la crème.
3. Ciseler le coriandre et l'ajouter dans le gorgonzola.
4. Chauffer 4 c.s. de crème et ajouter la feuille de gélatine pour la faire fondre et l'incorporer dans la mousse.
5. Fouetter le reste de la crème et l'incorporer dans la mousse.
6. Laisser refroidir 2 heures dans le frigo.
7. Service : avec 2 c.s. faire une bonne quenelle de mousse et autour quelques lamelles de parmesan, quelques noix, quelques raisins.