

Mousse au fromage d'alpage et oignons au cassis



Ingrédients pour 4 personnes

Pour les oignons au cassis:

- 20 petits oignons (oignons sauce)
- 200 ml de jus de cassis
- 100 ml de vinaigre de framboise
- 100 g de miel
- 4 grains de poivre de la Jamaïque
- 2 feuilles de laurier

1 bocal à conserve, stérilisé

Pour la mousse au fromage d'alpage:

- 200 ml de lait entier
- 100 g de mascarpone
- 100 g de fromage d'alpage finement râpé
- 200 g de crème entière fouettée
- sel et poivre
- 3 g de gélatine

Préparation

Préparer les oignons au cassis une semaine à l'avance:

Éplucher les oignons et les couper en deux. Blanchir les oignons pendant environ 20 secondes dans de l'eau salée bouillante. Laisser refroidir.



Mettre les oignons dans le bocal. Mélanger le reste des ingrédients et porter à ébullition.

Verser le jus sur les oignons et fermer le bocal. Au bout d'une semaine, les oignons sont marinés et peuvent être consommés.

Mousse au fromage d'alpage:

Porter le lait à ébullition et y ajouter le fromage d'alpage finement râpé. Mélanger le lait et le fromage jusqu'à obtenir une masse homogène.

Saler et poivrer, puis ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Laisser refroidir.

Incorporer délicatement le mascarpone et la crème fouettée. Réserver au frais la mousse au fromage d'alpage pendant au moins 4 heures.

La mousse au fromage d'alpage et les oignons au cassis accompagnent à merveille la viande séchée, mais conviennent également très bien comme collation lors d'un apéritif.