




Bavarese au fromage de la Vallée de Muggio - La recette






Une recette du chef Nello Oliviero du Ristorante Al Fienile à Tenero-Contra.

Préparation

	Temps requis	env. 60 minutes
	Difficulté	Facile - Pour tous
	Dosage	8 personnes

Caractéristiques

	Plat	Végétarien - Bavarese
	Produit typiques	Büsción - 0 km
	Adapté en	Été - entrée

**Bavarese au
fromage de la
Vallée de
Muggio**

INGRÉDIENTS

- 240 gr fromage de la vallée de Muggio
- 450 gr albumens
- 1 lt crème fraîche
- Sel, huile d'olive et graines de pavot

Bavarese au fromage de la Vallée de Muggio

PROCÉDURE

1. Mélangez tous les ingrédients sauf les graines de pavot et mixez-les avec un mixeur plongeant.
2. Graissez des moules (classiques en aluminium) et décorez les parois de graines de pavot.
3. Mettez le mélange précédemment mélangé dans les moules.
4. Faites cuire à la vapeur à 85 degrés pendant 45 minutes.