

## 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.