

Libre comme l'air  
Qui l'eût cru ?  
Maj et Marie-Odile

**Capsule N°10 du 28/02/2022**

**MOUSSE AUX CHAMPIGNONS ET NOIX DE GRENOBLE**

**Recette de Christophe Berg – Cru à laquelle M.O. a porté quelques modifications**

**Ingrédients :**            100 g de noix de Grenoble  
                                 250 g de champignons de Paris  
                                 2 c.à s. de tamari  
                                 poivre moulu  
                                 3 g agar-agar  
                                 300 ml eau



**Préparation :**

- Rincer les noix et nettoyer les champignons
- Mettre dans le blender et y ajouter le tamari et le poivre
- Faire chauffer 300 ml d'eau avec l'agar-agar et laisser frémir 10 secondes afin d'obtenir un gel puis verser dans le blender
- Mixer à vitesse rapide pendant au moins 30 secondes jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Verser dans un ou des moule(s) et laisser refroidir à température ambiante
- Placer au réfrigérateur pendant une heure

Cette mousse se garde de 3 à 4 jours au réfrigérateur

Accompagner avec une salade mâche ou autre et les crackers (capsule 2)

Pour voir la réalisation :  
<https://crowdbunker.com/v/800wyUscor0>