

Mousse au gorgonzola

Drôle d'histoire cette recette, en préparant un [tiramisu](#) et en discutant avec mes invités est venu sur la table un idée de Tiramisu au gorgonzola et comme cela m'a beaucoup plu, le lendemain je préparais la recette.



Mais voilà, même avec mon mélange adoré **moitié mascarpone moitié ricotta**, une mousse beaucoup trop riche, un voile gras sur le palet, rien de bien agréable.

J'ai décidé que j'aurai le dernier mot et voilà après des essais, la recette que je vous propose. Je ne m'en cache, elle est riche mais elle se sert pour l'apéro (simple ou dînatoire), se mange avec des **légumes crus** (radis, concombre, carotte, chou fleur) ou des crackers. Et donc en petit quantité !

130 g de gorgonzola
200 g de chèvre frais ou 1 petit billy
1 cs de jus de citron jaune
1 cs d'huile de colza
1 oeuf
Ciboulette

Mélangez à la fourchette le **fromage de chèvre frais** et le **gorgonzola**.

Versez le **jus de citron** et l'**huile de colza** et mélangez pour avoir une texture homogène. Je ne vous conseille pas de le faire au robot.

Lavez et ciselez la **ciboulette**, soyez généreux.

Ajoutez-la à la mousse.

Ajoutez le **jaune de l'oeuf** et montez le **blanc en neige** avec une pincée de **sel fin**.

Ajoutez une première cuillère de blanc monté pour **aérer la préparation**, puis ajoutez le reste en deux fois.

Goûtez et **rectifiez l'assaisonnement**, normalement avec le gorgonzola, il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel mais vous aurez peut être envie d'une touche de **fraîcheur supplémentaire** avec le citron ou d'une pointe de poivre.

Dressez dans un bol et proposez **crackers** et **légumes** à côté.