



ASTUCE DU CHEF

Ces verrines festives et gustatives mettent à l'honneur la combinaison toujours gagnante des champignons et du **Boursin® Cuisine**.

VERRINES D'AUTOMNE

avec *Boursin® Cuisine*

PRÉPARATION : 2 MINUTES | MISE EN PLACE : 20 MINUTES | CUISSON : 10 MINUTES | COÛT POUR 1 VERRINE : €€€€€

INGRÉDIENTS POUR 1 VERRINE

Pour le siphon



250 g de
Boursin® Cuisine



150 g de crème
liquide 35%

Pour la verrine



50 g de
champignons crus



10 g
d'huile d'olive



1 œuf
de caille



2 g de noisettes
torréfiées



3 g
de croûtons

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Faire chauffer dans une casserole le **Boursin® Cuisine** et la crème liquide. Mélanger au fouet et passer au chinois fin.
- 2 Disposer la préparation dans un siphon, et laisser refroidir une heure au frigo. Mettre la tête sur le siphon et percuter avec une cartouche de gaz.
- 3 Tailler les champignons de Paris en fines lamelles. Faire cuire dans une casserole avec un peu d'huile d'olive.
- 4 Pocher l'œuf de caille dans une eau vinaigrée.
- 5 Composer la verrine : disposer dans le fond d'une verrine les champignons de Paris cuits. Parsemer de noisettes torréfiées, ajouter les croûtons et poser l'œuf de caille au centre. Terminer la décoration avec la mousse de **Boursin® Cuisine**.

