

MOUSSE DI GORGONZOLA 2

Ingredienti per 10 persone:

- 1 ciuffo di crescione,
- pepe,
- sale,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 75 cl di latte,
- 40 g di farina,
- 40 g di burro,
- 25 g di gelatina in polvere,
- 5 uova,
- 250 g di formaggio gorgonzola.

Oltre al tempo di preparazione e a quello di cottura, bisogna aggiungere 4 ore per far riposare il preparato in frigo.

Preparate la besciamella: sciogliete il burro in una casseruola, aggiungete la farina a pioggia, mescolate per due minuti con un cucchiaino di legno senza lasciare prendere colore.

Bagnate a poco a poco con il latte, sbattendo continuamente con una frusta.

Portate a ebollizione, aggiungete il sale, il pepe e la noce moscata.

Lasciate cuocere per quindici minuti.

Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi.

Incorporate uno a uno i tuorli alla besciamella, fuori dal fuoco.

Lavorate il formaggio con una forchetta, aggiungete un po' di besciamella e lavorate fino a ottenere una crema morbida.

Unitela al resto della besciamella.

Versate cinque cucchiaini di acqua in una scodella, aggiungetevi la gelatina a pioggia.

Posate la ciotola su una casseruola di acqua calda e sciogliete la gelatina, mescolando.

Aggiungetela alla besciamella.

Aggiungete un pizzico di sale agli albumi e montateli a neve.

Incorporateli delicatamente alla besciamella.

Passate sotto l'acqua fredda uno stampo di 1,5 litri di capacità.

Sgocciolatelo, non asciugatelo.

Versatevi la mousse e lasciate rapprendere in frigorifero per quattro ore.

Un'ora circa prima di servire, immergete il fondo dello stampo in acqua molto calda per un paio di secondi; posate un piatto sopra e girate, con un movimento secco e deciso, stampo e piatto: in questo modo, la mousse si stacca facilmente dallo stampo.

Lasciate riposare la mousse a temperatura ambiente.

Lavate e asciugate il crescione, tagliatelo grossolanamente e disponetelo intorno alla mousse.