

RECETTE CONÇUE PAR : LAURENT QUOILHAC  
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET  
DE TOURISME D'OCCITANIE DE TOULOUSE

## Pyramide de Chasselas de Moissac et mousse fromage blanc, coulis fruits rouges



### POUR 8 PERSONNES :

2 GRAPPES DE CHASSELAS DE MOISSAC AOC, 80 G DE FARINE, 30 G DE POUDRE D'AMANDES,  
4 ŒUFS, 30 G DE MAÏZÉNA, 80 G DE SUCRE EN POUDRE, 80 G DE CRÈME CHANTILLY,  
7 G DE GÉLATINE, 200 G DE FROMAGE BLANC, 300 G DE FRUITS ROUGES,  
100 G DE SUCRE GLACE, 1 PAMPLEMOUSSE

Pour réaliser le biscuit, monter les blancs en neige avec la moitié du sucre, blanchir les jaunes avec l'autre moitié de sucre. Incorporer délicatement les jaunes aux blancs ainsi que la farine, la maïzéna et la poudre d'amandes en pluie. Cuire à 200 ° (th 7) pendant 7 minutes environ. Pour le sirop, porter à ébullition la même quantité d'eau que de sucre en remuant, ajouter le jus d'un pamplemousse. Pour la mousse au fromage blanc, tremper et essorer les feuilles de gélatine puis les mettre au micro-ondes 10 secondes. Les incorporer au fromage blanc en fouettant énergiquement. Incorporer la crème chantilly à la spatule. Mettre au réfrigérateur pour la faire prendre. Pour réaliser le coulis de fruits rouges, mixer les fruits et les passer au chinois. Ajouter le sucre glace, **rallonger** le coulis si besoin avec un sirop. Réaliser ensuite trois cercles de biscuit de 6, 4 et 2 cm de diamètre. Déposer sur le plus grand des cercles la mousse et les grains de Chasselas de Moissac légèrement sautés au beurre, recouvrir du cercle de 4cm de diamètre, déposer la crème et les grains de raisin et finir avec le plus petit des cercles de biscuit.

### Le Chasselas de Moissac,

Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1971 et Appellation d'Origine Protégée depuis 1996, est cultivé sur une aire d'appellation de 1280 ha sur les coteaux qui entourent Moissac. Cépage spécifique, il est travaillé selon des pratiques traditionnelles : cueillette à la maturité de grappes d'une longueur de 12 cm et d'un poids de 100g minimum, ciselage et conditionnement manuels.



Rallonger : Rendre plus liquide une sauce ou une préparation à l'aide d'eau, de lait ou d'un sirop