 **Mousse Chèvre-noix** **Pour 29 gourmandises**

**Mousse chèvre & noix :
- 120 g de** [**fromage de chèvre**](http://recettes.de/fromage-de-chevre) **frais
- 135 g de crème (120 g + 15 g)
- 4 g de gélatine en feuilles
- 20 g de cerneaux de** [**noix**](http://recettes.de/noix)**- sel & poivre du moulin
- piment d'Espelette
Biscuits aux noix :
- 125 g de farine
- 50 g de cerneaux de noix
- 60 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 30 g d'eau
- sel & poivre du moulin**

**Empreintes en silicone
Plaque du four recouverte de papier cuisson
Préchauffage du four à 160°C (chaleur tournante)**

**La mousse chèvre & noix :**
Hacher les noix assez finement au couteau.
Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau très froide jusqu'à ce quelle soit ramollie. L'essorer et la faire fondre dans 15 g de crème fraîche.
Écraser le fromage de chèvre jusqu'à ce qu'il devienne une crème lisse et ajouter les cerneaux de noix.
Mélanger puis ajouter la gélatine fondue et mélanger encore pour bien l'incorporer. Assaisonner.
Fouetter 120 g de crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
Incorporer délicatement la crème à la préparation au fromage.
Goûter pour rectifier l'assaisonnement, ajouter un peu de piment d'Espelette.
Remplir les empreintes en silicone et lisser la surface.
Mettre les plaques au congélateur pendant au-moins 5 heures.

**Les biscuits aux noix :**Hacher finement les noix jusqu'à obtenir une poudre (4 secondes vitesse 8 avec Momo).
**Au thermomix :**Mettre tous les éléments dans le bol.
Pétrir en mode "épi" pendant 3 minutes.
Faire une boule, l'envelopper et la mettre au frais pendant une heure.
**j'ai préparé ma pâte au Thermomix, mais vous pouvez bien sûr la faire comme vous en avez l'habitude, au robot ou à la main, suivant le principe de la pâte sablée.**Mélanger la farine, la poudre de noix, sel, poivre  et le beurre jusqu'à obtenir un sable.
Ajouter l'œuf et l'eau et pétrir rapidement jusqu'à pouvoir faire une boule.
Lorsque la pâte s'est raffermie, l'étaler au rouleau sur une épaisseur de 3 mm et découper les biscuits à la taille des mousses, à l'aide d'un emporte pièce.
Déposer les biscuits sur la plaque du four.
Enfourner pour 10 minutes. Laisser refroidir.
**Présentation :**Un petit moment avant le service, démouler une mousse sur chaque biscuit (elles décongèlent très rapidement). Garnir d'un morceau de cerneau de noix.