**Mousse de Cresson ...**

Ingrédients pour 10 personnes:1 botte de cresson1/2 échalote1kg de fromage blanc1 cuillère à café d'huile d'olive1 pincée de sel1 pincée de paprikaPréparation 10 minutes:

Effeuillez le cresson puis le laver. Essorez le bien. Epluchez l'échalote. Mixer finement les feuilles de cresson dans un saladier, mélangez le fromage blanc avec le cresson et l'échalote mixés.Ajoutez un filet d'huile d'olive, une pincée de sel, et de paprika. Mélangez de nouveau.cette crème peut se conserver au réfrigérateur une semaine.A l'apéritif, étalez la crème sur des tranches de pain de mie coupées ou mettez la mousse dans des coupelles où chacun pourra tremper des morceaux de légumes crus (chou-fleur, carotte, concombre ...) Cette mousse de cresson peut aussi accompagner le poisson (cabillaud, saumon par exemple) ou remplacer le beurre dans les pommes de terre vapeur.

**Texte : Mme Viguier,**