**Mousse de camembert au Grand Marnier**

**camembert**  
**crème fraîche**  
**feuilles de gélatine**

**Grand Marnier**  
**noix de hêtre**  
**orange biologique**

Coupez la croûte du fromage. Faites fondre le fromage dans la crème. Ajoutez un verre de Grand Marnier et deux feuilles de gélatine trempées. Versez le mélange dans des timbales et laissez refroidir au réfrigérateur.

**Finition** : décorez la timbale avec quelques noix de hêtre ou des pistaches finement écrasées. Terminez par un zeste d'orange bio.