

Nougat de fromage

Ingrédients

- 1 camembert au lait cru ou 1 portion de brie ou 1 fromage de chèvre (en boîte)
- 50 gr de crème fraîche
- 120 gr d'oléagineux émondés, mélangés soit:
 - 40 gr de cerneaux de noix
 - 40 gr de noisettes
 - 40 gr de pistaches
 - 40 gr d'amandes ou pignons de pin
- 70 gr de fromage frais type St Morêt

Préparation

- Étaler du film alimentaire sur un cadre à pâtisserie.
- Retirer les croûtes un peu sèches du fromage choisi.
- Dans une casserole au bain-marie, sans laisser bouillir, mettre le fromage coupé en morceaux. Ajouter la crème fraîche, et, mixer pendant la cuisson jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
- Hors du feu, sans cesser de mélanger, incorporer le fromage frais et les oléagineux.
- Verser la préparation sur le film dans le cadre à pâtisserie. Mettre au frais et laisser prendre.
- Au moment du fromage, démouler, et, couper en petits cubes.
- Servir sur une salade de jeunes pousses légèrement assaisonnée.