

Nougat de chèvre

Ingrédients

150 cl de crème fraîche épaisse
250 gr de fromage de chèvre
4 feuilles de gélatine
Poivre
Piment d'espelette
Fruits secs, Amandes
2 feuilles 'azyme'



Dans un bol d'eau froide, trempez 4 feuilles de gélatine. Chauffez la crème fraîche épaisse et laissez-y fondre le fromage de chèvre.

Hors du feu, déposez la gélatine bien essorée. Ajoutez le poivre et le piment d'espelette.

Mélangez ensuite les fruits secs et les amandes à la préparation...

Déposez une feuille azyme dans un plat, versez la préparation sur une épaisseur d'environ 1 cm et placez sur le dessus, de nouveau, une feuille azyme.

Laissez durcir au frigo.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Feuilles
azymes

by SerapCooking

5,95€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

