


Dessert : Nougat glacé au fromage de chèvre, miel et fruits secs



Recette proposée par Nghiêm Nguyen et Raphaël Prest du Café de campagne, Restaurant Etik'table à Péronnas



Ingrédients pour 6 personnes

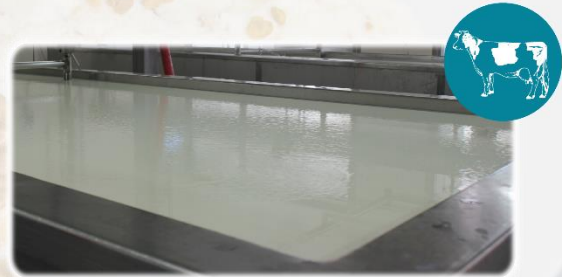
 300 g de fromage de chèvre mi-frais de la ferme du Pré Chevrier à Cuisiat

 50 g de miel d'acacia et 1 cuillère à soupe de pollen de fleurs du Paradis des Abeilles à Beaupont

 15 cl de crème fraîche fluide 33% de la Laiterie Coopérative de Foissiat-Lescheroux

 2 gros oeufs de la Ferme Tanvol à Viriat

20 g de sucre semoule 20 g de noisettes 20 g de noix



1. Torrifier vos noix et noisettes à la poêle à feu doux pendant 5 minutes.
2. Concasser-les après refroidissement.
3. Écraser le fromage de chèvre à la fourchette.
4. Séparer les blancs et les jaunes d'oeufs.
5. Battaer les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux puis ajouter le fromage de chèvre écrasé et battaer énergiquement pour obtenir un mélange homogène.
6. Fouetter la crème comme pour une Chantilly. Monter les blancs en neige puis ajoutez le miel à l'aide d'une écumoire.
7. Garder votre ustensile pour incorporer la crème fouettée puis les blancs en neige dans le mélange jaune d'oeufs sucre fromage de chèvre.
8. Ajouter les fruits secs. Verser dans un moule.
9. Mettre au congélateur pendant 12h.
10. Pour la décoration, vous pouvez utiliser du pollen de fleurs, et pour les plus gourmands quelques cerneaux de noix et des noisettes.



Plus d'infos sur www.etik'table.fr