


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. Torréfiez vos noix et noisettes à la poêle à feu doux pendant 5 minutes.
2. Concassez-les après refroidissement.
3. Écrasez le fromage de chèvre à la fourchette.
4. Séparez les blancs et les jaunes d'oeufs.
5. Battez les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux puis ajouter le fromage de chèvre écrasé et battez énergiquement pour obtenir un mélange homogène.
6. Fouettez la crème comme pour une Chantilly. Montez les blancs en neige puis ajoutez le miel à l'aide d'une écumoire.
7. Gardez votre ustensile pour incorporer la crème fouettée puis les blancs en neige dans le mélange jaune d'oeufs sucre fromage de chèvre.
8. Ajoutez les fruits secs. Versez dans un moule.
9. Mettez 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