

# 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'



Cuisiner | Décorer | Offrir

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

089

