

Nougat de Sainte-Maure-de-Touraine aux fruits secs

Ingrédients

- 1 fromage AOP Sainte Maure de Touraine
- 300 g de chèvre frais
- 80 g de pistaches salées
- 60 g d'amandes salées
- 60 g de noisettes décortiquées
- 20 g de gélatine
- 20 cl de crème liquide
- Sel et poivre

Préparation de la recette

- Tapisser un moule à cake de film alimentaire.
- Retirer la paille du Sainte Maure de Touraine et réserver.
- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Pendant ce temps, hacher grossièrement les amandes, les pistaches et les noisettes.
- Dans un saladier, fouetter le chèvre frais avec 20 cl de crème liquide, saler et poivrer.
- Faire tiédir le reste de crème et mettre la gélatine égouttée à fondre dans la crème.
- Ajouter les fruits secs.
- Mélanger le tout pour obtenir une crème lisse.
- Remplir le moule avec la moitié de cette préparation.
- Placer le Sainte Maure de Touraine au centre et recouvrir avec le reste de la préparation.
- Couvrir avec du film plastique et mettre au frais 12 heures minimum.
- Démouler la terrine après réfrigération, trancher et servir sur une salade verte au vinaigre balsamique, accompagnée de lardons tièdes.

