

Nougat de Jaunette ou de Grand Cru Jurassic aux amandes grillées

Informations

Personnes : 4
Préparation : 10 min.
Cuisson : 10 min.



Ingrédients

- 300 g de Grand Cru Jurassic ou de Jaunette Jurassic
- 100 g de crème 30% Isigny
- 50 g de miel de montagne
- 80 g d'amandes entières Marcona Almondeli
- 40 g d'amandes effilées grillées

Étapes de la préparation

Difficulté : Facile ???

Temps de pause : 4 heures

? Cette recette peut être réalisée avec du **Grand Cru** ou de la **Jaunette Jurassic**





1. Râpez finement le fromage.
2. Versez dans un cul-de-poule la crème et incorporez le miel ainsi que le fromage râpé.
3. Faites chauffer à feu doux au bain-marie tout en remuant à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.
4. Ajoutez les amandes entières dans le mélange de fromage fondu.
5. Débarrassez dans un plat à bords hauts préalablement tapissé d'amandes effilées.
6. Réservez au frais 4 heures minimum.
7. Découpez en cubes réguliers et dégustez à l'apéritif.

?? Cliquez sur la photo d'illustration pour voir la recette en vidéo