

Nougat de Fourme de Montbrison



Préparation pour 4 personnes

200g de Fourme de Montbrison

50g de Mascarpone

25cl de Crème Fraîche

100g de Fruits secs

La fourme doit être à température ambiante au moins 2 heures avant.

Couper par la moitié votre fourme de Montbrison

Mixer la fourme avec le mascarpone et la crème

Couper en cubes le reste de la fourme de Montbrison

Pendant la préparation, Torrifier les fruits secs , puis faire mélanger le tout

Verser en terrine et réserver au froid.

Servir avec une confiture et une petite salade mesclun

Cette recette s'adapte en début de repas en entrée ou en fromage.