

CAMEMBERT AUX FRUITS SECS FAÇON NOUGAT

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 5 min
- **Temps de cuisson** : 8 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 8 personnes

- 50 g de crème liquide, 30% MG min.
- 1 camembert au lait cru, la croûte légèrement grattée et coupé en morceaux
- 60 g de fromage à tartiner nature
- 30 g d'amandes émondées concassées
- 30 g de pistaches émondées concassées
- 30 g de pignons de pin concassés
- 30 g de cerneaux de noix concassés

Etapes de préparation

1. Filmer le dessous d'un cadre à pâtisserie (17 x 17 cm) et réserver.
2. Mettre la crème liquide et le camembert dans une casserole puis chauffer afin d'obtenir un mélange homogène. Donner un coup de mixeur plongeant pour lisser le tout.
3. Ajouter le fromage à tartiner et mélanger à feu doux.
4. Ajouter les amandes, les pistaches, les pignons et les cerneaux de noix, puis bien mélanger. Verser la préparation dans le cadre préparé et réserver au frais jusqu'à prise complète (compter 2 heures env.).
5. Démouler sur une planche à découper et couper en bouchées à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Servir à température ambiante au moment du fromage, accompagné par exemple d'une salade de jeunes pousses au vinaigre de cidre.

