

## « Déclinaison de fromage de chèvre de Mme Galmiche »

- Pana cota et radis

*Pour 8 personnes*

*125 ml de lait de chèvre, 2 feuilles de gélatine, 250 g de chèvre frais et un radis pour la décoration.*

Chauffer le lait et ajouter la gélatine préalablement trempée. Verser sur le fromage mixé et couler en verre.

Placer au frais.

- Nougat aux fruits secs et fuseau lorrain

*Fuseau lorrain, 250 g de chèvre frais, 60 g de fruits secs (pistache, noisette et pignon), 9cl de crème, 2 feuilles de gélatine, sel et poivre.*

Faire chauffer la crème et y incorporer la gélatine.

Mélanger au fromage de chèvre et incorporer les fruits secs légèrement torréfiés.

Filmer une terrine et disposer les tranches de fuseau lorrain.

Couler l'appareil fromage de chèvre/ fruits secs.

Ajouter du fuseau lorrain et laisser prendre au frais.

- Croustillant au miel de fleurs et serpolet

*½ chèvre frais, 2 feuilles de brick, serpolet ou thym, sel, poivre et miel de fleurs.*

Couper la feuille de brick en 2 puis ajouter le fromage, le miel et le thym. Assaisonner.

Rouler en triangle et passer au four jusqu'à coloration.

### **Recette proposée par :**

Cédric BONGEOT  
La Résidence  
5 Rue des Mousses  
88340 Le Val d'Ajol  
03.29.30.68.52