Nougat rose au Pink Cheese

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**

Ingrédients

- 300 g de Pink Queen Cheese ou de Pink à Racler
- 100 g de crème liquide
- 80 g de pistaches

Étapes de la préparation

Réservez au frais 5 heures minimum avant dégustation

1. Râpez le fromage puis laissez-le fondre au bain-marie en ajoutant la crème. Attention, le mélange ne doit pas excéder les 60°C.
2. Mixez à l'aide d'un blender jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.
3. Laissez revenir à température ambiante avant d'incorporer les pistaches puis débarrassez l'ensemble dans un plat préalablement chemisé d'une feuille de papier film.
4. Réservez au frais 5 heures minimum.

5. À l’aide d’un couteau à lame fine et chaude, découpez des cubes réguliers à servir à l’apéritif.

? **Astuce :** Pistaches, amandes, noisettes, noix de macadamia … amusez-vous à votre guise !