



## Ingrédients

- 250g de lait
- 250g de fromage de chèvre de votre choix (buche, chèvre frais, évitez les chèvres trop sec ou adapter la quantité de liquide)
- 2,5g d'agar agar
- 30g de noisette haché et torréfiées
- 30g de lardons rotis coupés en petits dés ou 30g de légumes en brunoise préalablement blanchis



## Recette

- 1 – Chauffer le lait jusqu'à ébullition.
- 2 – Ajouter l'agar et mixer avec un mixeur plongeant.
- 3 – Ajouter le chèvre et mixer encore jusqu'à une consistance lisse.
- 4 – Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre, ajouter les noisette et les lardons.
- 5 – Mélanger le tout et couler dans le moule de votre choix.
- 6 – Refroidir au frigo et découper des cubes.
- 7 – Déguster.