



## Nougat de Betteraves aux Pépites de Bleu des Causses

### *INGREDIENTS (pour 4 personnes)*

200g de Bleu des Causses • 12cl de vinaigre balsamique • 300g de betteraves précuites • 30g de pignons de pin • 12 feuilles de gélatine • 10cl d'huile de noisettes • sel • poivre

### *PREPARATION*

#### *LE MIROIR BALSAMIQUE*

• Faites ramollir 4 feuilles de gélatine dans un bol d'eau tempérée. Mettez le vinaigre à tiédir dans une casserole. Lorsque les feuilles sont bien ramollies, incorporez-les dans le vinaigre et laissez-les fondre. Versez ensuite ce mélange dans une terrine et placez au frais.

#### *LA PUREE DE BETTERAVES*

- Dans le mixer, placez les betteraves pré cuites et mixez jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Puis incorporer dedans les pignons de pin et le Bleu des Causses découpé en petits cubes. Salez, poivrez
- Faites ramollir les 8 feuilles de gélatine restantes dans un bol d'eau tempérée, puis mettez-les à dissoudre totalement dans l'huile de noisettes tiédie. Incorporez dans la purée de betteraves au fromage.
- Lorsque la gelée de balsamique sera bien prise, versez le reste du mélange. Puis placez le tout au frais pour 3 à 4 heures minimum.
- Au moment de servir, découpez en tranches généreuses et servir accompagné d'une salade assaisonnée à l'huile de noisettes.

