

St Céols Retour de vendanges

Informations



Ingrédients

- 1 St Céols
- 1 bocal de feuilles de vignes au naturel (25 feuilles)
- 100 gr de moutarde au moût de raisin
- 30 gr de sucre muscovado
- 150 gr de raisins blancs sans pépins
- 150 gr de raisins roses sans pépins
- 10 gr de pignons de pin

Étapes de la préparation

1. Dans un cul de poule, mélangez à l'aide d'un fouet la moutarde avec le sucre.
2. À l'aide d'une spatule, badigeonnez entièrement le fromage.
3. Chemisez la totalité de la superficie avec les feuilles de vigne.
4. Découpez l'ensembles des raisins en deux et disposez joliment sur le dessus du St Céols.
5. Parsemez de pignons de pin.



? **Astuce** : Il est possible de remplacer les pignons de pin par d'autres fruits secs tels que la noix ou les amandes.