

St Céols d'automne, potiron, miel et graines de courge



Informations

Ingrédients

- 1 St Céols
- 50 gr de chapelure de pain
- 50 gr de poudre de noisettes
- 500 gr de potiron
- 60 gr de miel L'Abeille Diligente
- 50 gr de graines de courge

Étapes de la préparation

1. Mélangez la chapelure avec la poudre de noisette et en recouvrir le dessus et les bords du St Céols.
2. Parallèlement, épluchez et découpez en quartiers réguliers, à l'aide d'un emporte-pièce, le potiron.



3. Dans une poêle bien chaude, faites mousser le miel et confire les quartiers de potiron jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
4. Débarrassez et réservez à température ambiante.
5. Décorez le dessus du fromage avec les quartiers de potiron confits intercalés de graines de courge

? **Astuce** : Servez accompagné d'un filet de miel.