

Époisses AOP La Réserve des Crémiers lavée à la Grappa, mêlée de mirabelles à l'eau de vie

Informations

Personnes : 4
Préparation : 15
Cuisson : 5-6 min.



Ingrédients

- 1 Époisses AOP La Réserve des Crémiers
- 5 cl de Grappa
- 120 g de mirabelles
- 4 cl d'eau de vie

Étapes de la préparation

? Temps de repos : 3 heures





1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Retirez le fromage de sa boîte et **mettez-le à mariner dans la Grappa 2 à 3 heures ?**.
3. Égouttez le fromage et plongez-le 3 minutes dans de l'eau claire.
4. Remettez le fromage dans sa boîte.
5. À l'aide d'une cuillère retirez un peu de fromage au centre de celui-ci et placez les mirabelles dénoyautées.
6. Versez la moitié de l'eau de vie dans le fromage et enfournez pour 5 à 6 minutes.
7. Au moment du service, sortez l'Époisses du four, faites tiédir le reste de l'eau de vie et faites flamber en versant sur le fromage.
8. Servez accompagné de miettes de pain d'épices.

? **Astuce** : Vous n'aimez pas la mirabelle ? Choisissez les fruits de votre choix.