

Langres AOP La Réserve des Crémiers flambé au cassis et grains de cassis à l'alcool



Informations

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

Ingrédients

- 1 Langres AOP La Réserve des Crémiers
- 150 g de grains de cassis mariné à l'alcool
- 3 cl de crème de cassis

Étapes de la préparation

Difficulté : facile ???

1. Préchauffez le four à 200°C.



2. Placez le fromage dans sa boîte dans un saladier rempli d'eau froide. Laissez humidifier le bois 3 minutes, puis égouttez-le.
3. À l'aide d'une cuillère retirez un peu de fromage au centre de celui-ci.
4. Versez la moitié de l'alcool au centre du fromage et enfournez pour 5 à 6 minutes.
5. Au moment du service, ajoutez le reste de la crème de cassis au centre du fromage et faites-la flamber.
6. Servez-le tout accompagné des grains de cassis

? **Astuce** : Réalisez cette recette avec des grains de café marinés et de la crème de café.