

Langres AOP La Réserve des Crémiers mariné au Champagne, accompagné de biscuits roses de Reims

Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 5-6 min.



Ingrédients

- 1 Langres AOP La Réserve des Crémiers
- 3 cl de Marc de Champagne
- 20 cl de Champagne
- 12 Biscuits roses de Reims

Étapes de la préparation

Difficulté : facile ???





1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Sortez le fromage de sa boîte et mettez-le à mariner dans le Champagne 15 minutes.
3. Égouttez le Langres et emballez-le dans une feuille de papier cuisson.
4. Enfourez pour 5 à 6 minutes.
5. A la sortie du four, faites flamber le fromage en versant dans sa cuvette le Marc de Champagne préalablement tiédi.
6. Servez accompagné des biscuits roses de Reims en guise de mouillettes.

? **Astuce** : Une version « Normande » est possible, avec des quartiers de pomme.