

Langres AOP La Réserve des Crémiers flambé à la liqueur de framboise

Informations

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



Ingrédients

- 1 Langres AOP La Réserve des Crémiers
- 3 cl de liqueur de framboise
- 50 g de groseilles
- 100 g de fraises bien mûres
- 100 g de framboises

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Placez le fromage dans un caquelon résistant à la chaleur.
3. Au moment du service, enfournez le Langres pour 5 minutes.



4. A la sortie du four, versez dans la cuvette du fromage l'alcool préalablement tiédi.
5. Placez votre fromage au centre de la table et faites-le flamber.
6. Dégustez l'ensemble des fruits plongés dans le fromage fondu.

? **Astuce** : Cette recette est réalisable avec l'alcool de votre choix. Faites évoluer la garniture selon les saisons et vos envies. Avec de la liqueur de poire et quelques quartiers de poire fraîche ou des barres de mendiants par exemple.



