

Crumble de Munster Géromé AOP La Réserve des Crémiers au pain d'épices, pêches et parfum d'estragon

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 1 Munster Géromé AOP La Réserve des Crémiers
- 4 pêches bien mûres
- 120 g de pain d'épices
- 30 g de sucre
- ½ botte d'estragon
- 10 g d'huile d'olive
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez la plancha du barbecue à 200°C.
2. Dans une grande casserole d'eau bouillante, plongez les pêches une minute puis trempez-les dans l'eau glacée afin de les éplucher facilement.
3. Retirez la peau, découpez en quartiers et retirez les noyaux.
4. Huilez légèrement la plancha à l'huile d'olive et faites dorer rapidement les quartiers de fruits en ajoutant le sucre.
5. Assaisonnez d'un tour de moulin.
6. Parallèlement, dans un four préchauffé à 70°C, faites sécher le pain d'épices 2 bonnes heures.
7. Déposez dans un plat à four les quartiers de fruit. Recouvrez avec des gros morceaux de Munster et placez le plat sous la cloche du barbecue. Laissez fondre le fromage 10 minutes.
8. Concassez le pain d'épices bien sec et parsemez sur le fromage fondu. Décorez avec l'estragon.
9. Servez bien chaud.

? **Astuce** : L'été vous propose une multitude de fruits gouteux, n'hésitez pas à tenter d'autres saveurs. Réalisez des miettes de crumble avec d'autre pain, gâteaux ou biscotte.