



Astuce n°13 - Crème aux croûtes de fromage

crème aux croûtes de fromage

Profitez d'une soirée plateau de fromage pour récolter les croûtes de fromage que vos amis pourraient laisser traîner, quoique moi j'en connais au moins une qui les mangent toutes



Ingredients:

- . Une dizaine de petites croûtes de fromage (de type comté, abondance gruyère, ect)
- . 25 cl de crème liquide entière
- .sel
- .poivre

Procédure:

- 1_ Déposez les croûtes de fromages dans une casserole et versez la crème liquide. Assaisonnez. Faites chauffer à feu moyen pendant 15 min environ
- 2_ Filtrez, puis laissez refroidir
- 3_ Déposez dans le bol du robot et laissez au réfrigérateur au moins 1h pour que le mélange soit bien froid
- 4_ Montez en chantilly, c'est prêt.



