

FONDANT DE SIR LAURIER AU MIEL ET AUX AMANDES GRILLÉES

Recette pour 4 personnes

- Ingrédients** 170g de fromage Sir Laurier
À savoir Tout fromage à pâte molle conviendra pour la recette
Goût Mon préféré c'est un Mamirolle
4 cuil. à soupe de miel de fraises
4 cuil. à thé d'amandes grillées
4 demies fraises coupées en éventail
4 branches de thym
8 biscottes de votre goût
- Méthode** Faire dorer vos amandes au four ou au poêlon.
Couper le fromage en 4 portions.
- À savoir** Fromage de préférence à température pièce.
Mettre un morceau de fromage dans 4 ramequins.
Ajouter sur chacun le miel de fraises.
- À savoir** Si vous n'avez pas de miel de fraises, mettre du miel ordinaire avec une cuil. à soupe
Placer vos ramequins au centre du four à 350F et retirer lorsque le fromage ramollit.
- À savoir** Ne pas trop cuire. Enfoncez votre index dans le centre ; s'il est mou, c'est prêt, sinon \
- Finition et présentation**
Mettre sur chacun les amandes grillées, les demies fraises en éventail, une branchede
Servir immédiatement.

Chef Croze

de coulis de fraises sur chacun.

Notre fromage n'aura pas sa forme originale, question d'apparence.

e thym et 2 biscottes.