

Gaufre au munster



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
30164	Munster AOP 27% MG 750 g env. Marikel	500 Gramme
294180	Gaufre de Bruxelles 80 g	700 Gramme
244297	Crème fraîche épaisse 30% MG 5 L Bon&Engagé	500 Gramme
	Cumin	PM
	Huile de noix	0.05 Litre

Etapes de préparation

- 1 Stocker le fromage à température ambiante 2 heures avant de façonner les gaufres, la texture du fromage sera plus malléable
- 2 Décongeler les gaufres quelques minutes
- 3 Mettre le fromage dans un petit batteur mélangeur, travailler à petite vitesse en incorporant de la crème épaisse ainsi que du cumin
- 4 Procéder ensuite au montage des gaufres préalablement enduites de l'appareil
- 5 Cette recette peut être consommée chaude ou froide ou la gaufre montée en brochette
- 6 Servir avec une salade de roquette à l'huile de noix ou une salade de choucroute