

Chevrotin en tuiles

Ingrédients

FROMAGE : Chevrotin (râpé) 80g

- 60g de noisettes concassées
- 60g de farine
- 1 c à s de miel de sapin
- 2 blancs d'œufs
- 60g de beurre fondu

La recette

Mélangez le Chevrotin râpé, les noisettes concassées, la farine, le miel, les blancs d'œufs et le beurre fondu.

Laissez reposer une heure au réfrigérateur

Poivrez et salez la pâte

Mettez en forme sur le culot d'une bouteille et laissez cuire jusqu'à coloration à 220°C.

