Pâte à tartiner Jaunette Jurassic



Informations

Préparation : **15 min.**
Cuisson : **10 min.**

Ingrédients

Proportions à respecter

- 1/3 de chutes de Jaunette Jurassic
- 2/3 crème fraîche 30% Isigny

Étapes de la préparation

Vous avez des chutes de Jaunette Jurassic dont vous ne savez que faire ?

En fonction de la quantité de fromage qu'il vous reste, réalisez une délicieuse pâte à tartiner en mixant 2/3 de crème pour 1/3 de fromage.

1. Mélangez le fromage et la crème et chauffez le tout pendant environ 10 min. à 60°C maximum.
2. La proportion de crème et de fromage peut être ajustée en fonction de la texture souhaitée.

? **Astuce:** Cette pâte peut être utilisée pour faire une Quiche Lorraine en y ajoutant des lardons grillés, des noix et des

oignons frits. **Plus surprenant encore en version sucrée,** en mixant des fèves de chocolat Inspiration Framboise Valrhona.

? Succès garanti !