Petit Sapin Mon Sire flambé au Kirsch, banderilles de cerises à l’eau de vie

Informations

Préparation : **15 min.**
Cuisson : **5-6 min.**

Ingrédients

- 1 Petit Sapin Mon Sire
- 5 cl de Kirsch
- 200 g de cerise à l’eau de vie
- Petits pics/banderilles

Étapes de la préparation

Difficulté : facile ???

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Placez le fromage avec sa boite dans un saladier rempli d’eau froide. Laissez humidifier le bois 3 minutes.
3. A l’aide d’une cuillère retirez un peu de fromage au centre de celui-ci.

4. Versez la moitié de l’alcool dans le fromage et enfournez-le pour 5 à 6 minutes.
5. Piquez 3 à 4 cerises sur chaque banderilles.
6. Sortez le Petit Sapin du four. Au moment du service, versez le reste du Kirch tiède au milieu du fromage et faites-le flamber.
7. Trempez des banderilles de cerises dans le fromage comme des dips.

? **Astuce :** Une autre version : utilisez des morceaux de poire et de l’eau de vie de poire.