

Saint-Félicien en Croûte, Farci aux Cerises Noires

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SAINT-FÉLICIEN (FROMAGE) 2
- CONFITURE DE CERISES 4 noix (cerises noires)
- CHAPELURE
- SEL un peu
- POIVRE

Recette:

- Déposez les fromages dans des ramequins en terre. Creusez légèrement le centre à l'aide d'une cuillère.
- Remplissez la partie creusée de confiture de cerises puis refermez délicatement avec le fromage retiré.
- Préchauffez le four à 250°C position grill.
- Saupoudrez le sommet des fromages de chapelure puis salez un peu et poivrez.
- Enfournez pour 8-10 minutes.
- Sortez du four et laissez tiédir avant de servir avec du pain.

Remarque:

A partir de DI-358

