

# Chevrotin des Aravis en tuiles



Catégorie

Entrée



Personnes

3 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

FROMAGE : [Chevrotin des Aravis](#) fermier (râpé) 80g

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

## Préparation

Mélangez le Chevrotin râpé, les noisettes concassées, la farine, le miel, les blancs d'oeufs 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.