

Crottins de Chavignol grillés aux herbes de Provence



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

FROMAGE : [Crottin de Chavignol](#) fermiers (4)

50 g de salade

1 botte de radis

2 tomates

4 branches de thym frais

2 cuillères à soupe de miel

4 cuillères à soupe de spéculoos émiettés

2 dl de vin blanc

beurre

sel, poivre

Préparation

Disposez les crudités sur 4 assiettes. Portez le vin à ébullition avec la moitié du miel et du thym quelques minutes. Battez une noix de beurre dans la sauce et laissez tiédir. Salez, poivrez.

Partagez le miel et le thym restant sur les fromages et faites griller au four. Disposez-les dans les assiettes.

Napez de sauce et de spéculoos. Servez chaud.