

Froumatjous



Personnes
4 personnes

Temps préparation
15 minutes

Ingrédients

300 g fromage de chèvre
ou de vache frais
30 g sucre + parfum anisé
ou
10 g sel, poivre
fines herbes

Préparation

Ce mets rural des Pyrénées ariégeoises est obtenu en broyant du fromage frais égoutté dans une terrine et en lui ajoutant, suivant les goûts, soit du sucre et un parfum anisé, soit du sel, du poivre et des fines herbes.