

Mortier de Herve



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

120 minutes



ANDROUET

Ingrédients

1/2 [fromage de Herve](#) Belge (doux et demi-fait)

1/2 fromage de Herve piquant

500 g pain bis en tranches

30 g persil haché

30 g beurre ramolli

5 g moutarde anglaise un peu douce

poivre blanc du moulin

Préparation

Ecroûtez soigneusement les fromages. Ecrasez-les à la fourchette dans une terrine. Ajoutez la crème, la moutarde, les fines herbes. Poivrez. Triturez le tout pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 1 ou 2 heures. Servez le fromage dans un bol ou un compotier. Chaque tartine doit être recouverte d'une épaisse couche de pâte de fromages. On boit de la gueuze ou tout autre bière de haute densité. On peut finir avec un pecqué (genièvre local).