

# Mostoffe ou Stoffet



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
10 minutes



## Ingrédients

400 g Fromage blanc dit « stoffet » ou  
« maqué »  
1 poignée de fines herbes  
sel, poivre

## Préparation

Faites égoutter à fond le fromage de base, stofet ou marqué. Déposez-le dans le fond d'une terrine. Ajoutez sel, poivre et fines herbes. Malaxez-le pour affiner le grain de la pâte. Servez en collation.

Ce fromage entre presque toujours dans la confection des rôties au fromage des régions Lorraine-Hainaut.

Sucré, on le mélange aux fraises.