

Munster en purée



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Ingrédients

Fromage : 250 g [Munster](#) demi-blanc

50 g crème

5 cl huile

2 g sel

3 cl vinaigre

1 oignon

4 grains de poivre

blanc moulu



Préparation

Pilez le Munster. Passez-le au tamis. Puis, dans une terrine, ajoutez la crème, l'oignon finement haché, les condiments et l'huile. Triturez bien le tout. Laissez au frais 24 heures avant de servir. Certains amateurs ajoutent une petite quantité de pâte de raifort au lait ou une cuillère à entremets de moutarde blanche.