

# Munster façon fondant Vosgien



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 150 g de [fromage Munster](#) assez ferme  
150 g de crème double ou fromage blanc  
2 oeufs  
10 cl de crème fleurette  
450 g d'andouille du val d'ajol, cuite préalablement  
3 tranches fines de lard fumé  
100 g de mâche  
1 botte de ciboulette  
10 g de cerfeuil et 10 g d'estragon  
3 cl de genièvre  
poivre et muscade

## Préparation

- 1/ ciseler, la ciboulette, le cerfeuil et l'estragon.
  - 2/ découper l'andouille cuite, sans la en petits cubes.
  - 3/ garnir les cercles de papier sulfurisé. répartir les cubes d'andouille et la ciboulette dans les 6 les cercles de 10 cm de diamètre.
  - 4/ mélanger les oeufs et la crème double ou fromage blanc, le genièvre. c'est cet appareil que l'on nomme «migaine» en lorraine. poivrer et saupoudrer de muscade. (pas de sel, l'andouille, le fromage et le lard sont suffisamment salés). recouvrir l'andouille à niveau avec la préparation.
  - 5/préchauffer le four 180°(th 6)
  - 6/ croûter et détailler en petits morceaux le fromage.
  - 7/ couper le lard en allumettes (on peut aussi, le faire griller légèrement avant)
  - 8/ répartir ces deux éléments sur chaque cercle. enfourner 20 mn.
  - 9/ au moment de servir, porter la crème liquide à ébullition, ajouter le cerfeuil et l'estragon. retirer le cercle et le papier.
- arroser les «vosgiens gourmands» de cette sauce et présenter avec une salade de mâche.