

Purée au Stinking Bishop



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Ingrédients

Fromage : 250 g de [Stinking Bishop](#)

50 g crème

5 cl huile

2 g sel

3 cl vinaigre

1 oignon

4 grains de poivre blanc moulu

Préparation

Ecrasez le Stinking Bishop et 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.