

Reblochon farci aux herbes en croute d'épices



Catégorie

Dessert



Personnes

6 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 1 [Reblochon](#) fermier de Savoie bien affiné

- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil haché
- 1 cuillère à soupe d'estragon haché
- 1 grosse pincée de curry, graines de cumin, cumin en poudre, paprika, cannelle, poivre du moulin

Préparation

Coupez délicatement le Reblochon dans l'épaisseur. Mélangez toutes les herbes, mettez-les à l'intérieur, refermez le Reblochon en pressant légèrement. Mélangez les épices et badigeonnez-en le Reblochon. Laissez reposer le Reblochon 30 mn au frais avant de le servir.

Servir avec du pain tiédi pour une meilleure diffusion des arômes.