

Rollmops, vieille Mimolette et crème fraîche



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Ingrédients

8 rollmops

200 g de crème fraîche épaisse

150 g de [fromage Mimolette](#)

1 cuillère à café de mélange 5 baies

Préparation

Coupez les copeaux de mimolette à l'aide d'un couteau économe. Dressez les assiettes avec les rollmops, la crème fraîche, les copeaux de mimolette et le mélange 5 baies. Servez avec du pain de campagne.

Une recette de Marc Labourel.