

Salers, miel et raisins en bourriols



Catégorie

Dessert



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Salers](#) AOP : 220g

250 g de farine de froment

125 g de farine de blé noir

10 g de levure boulangère

1/2 l de lait

sel

250 g de crème fraîche

125 g de raisins secs

cannelle

miel

3 c. à soupe de cassonade en poudre

quelques noix de beurre

1 dl de kirsch

Préparation

1. Les bourriols : Mélangez dans un grand saladier la farine de froment, la farine de blé noir et une pincée de sel.
2. Délayez la levure boulangère dans le lait et incorporez lentement à la farine.
3. Laissez reposer et ajoutez un peu de lait.
4. Faites cuire les bourriols à la poêle sur un côté seulement.
5. La garniture : La veille, infusez les raisins secs dans le kirsch, afin de les faire gonfler.
6. Dans une casserole, faites chauffer la crème avec la cannelle.
7. Laissez cuire et réduire un peu.
8. Versez les 220 g de Salers en lamelles.
9. Lissez bien et ajoutez les raisins au kirsch et la cassonade.
10. Étalez le miel au centre du bourriol et déposez le Salers crémé au kirsch.
11. Roulez ou pliez en quatre en disposant quelques noix de beurre.
12. Saupoudrez d'un peu de sucre et passez au four.
13. Déglacez, puis flambez au kirsch.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine au Salers :

- * [Salers en soufflé fromage – recette](#)
- * [Salers et chutney de brugnons et abricots sur tartines – recette](#)
- * [Salers en meringues – recette](#)
- * [Salers, viande de Grisons et truffe en mille-feuilles – recette](#)
- * [Salers en brochettes méli-mélo – recette](#)
- * [Salers façon Hamburger – recette](#)
- * [Salers en gougères – recette](#)
- * [Salers et flocons d'avoine en bouchées sucrées-salées – recette](#)

* [Salers, miel et raisins en bourriols – recette](#)

RECETTE SALERS – recette au Salers – [RECETTE SALERS](#)