

Valençay en croûte de sel



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 1 [Valençay](#) AOC

- 3 carottes
- Céleri branche
- Un pain de campagne
- Romarin ou basilic ou menthe fraîche
- 500 g de farine
- 250 g de gros sel
- 5 blancs d'oeufs
- 1 jaune d'oeuf
- 30 g de baies de genièvre écrasées

Préparation

Etaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur, poivrer, mettre sur la pâte soit du romarin, du basilic ou de la menthe fraîche suivant son goût.

Poser le Valençay tête en bas au milieu de la pâte, rabattre cette dernière sur le fromage, coller à l'eau.

Retourner le tout sur une feuille de papier de cuisson.

Badigeonner au jaune d'oeuf.

Enfourner dans un four préchauffé, th. 6 (180°C). Laisser cuire 30 à 45 min.

A la sortie du four, décalotter la croûte de sel.

Mettre au milieu de la table et chacun trempe des mouillettes dans le Valençay.

Mouillettes : bâtonnets de carottes, de céleri branche, de pain de campagne...