



Unique et délicieux : la fabrication de gâteaux à bride



Ingrédients

- 100 gramme Fromage de brebis jeune, en tranches
- 100 gramme de fromage Gouda aux herbes et à l'ail, en tranches
- 100 gramme de Gouda nature, en tranches
- 100 gramme de fromage fumé, en tranches
- 125 gramme de farine auto levante
- 350 ml de lait
- 2 œufs
- sel
- 25 grammes de beurre
- 200 ml de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 une cuillère à soupe de persil haché

La préparation

Préchauffer le four à 200 °C. Battre la farine, le lait, les œufs et le sel pour obtenir une pâte lisse

pâte lisse et cuire les crêpes dans le beurre

faire cuire les crêpes dans le beurre. Empiler les crêpes avec les différents fromages entre elles. Placez les crêpes au centre du four pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondu. Fouetter la crème fraîche et le miel jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Découper la galette en pointes à l'aide d'un couteau bien aiguisé et la servir avec la crème au miel. Saupoudrez la galette de persil.

CONSEIL Remplacez les fromages de la liste des ingrédients par du fromage de fenugrec Gouda, du fromage fumé et du jeune fromage de chèvre.

Ajoutez une fois une cuillère à soupe de noix hachées à la crème au miel.