



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

Envie d'un plat délicieux parfait pour le brunch ou le déjeuner ? Essayez notre tarte aux 4 fromages. C'est un vrai régal pour les amateurs de fromage. Avec des ingrédients simples comme de la farine auto-levante, du lait, des œufs et une variété de fromages savoureux, vous pouvez créer une crêpe salée en un rien de temps. Le fromage fond délicieusement au four et la crème au miel apporte une touche sucrée. Découpez la galette en pointes et savourez les saveurs.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 200 °C.
- 2: Mélanger la farine, le lait, les œufs et le sel pour obtenir une pâte lisse
- 3: Faire frire les crêpes dans le beurre.
- 4: Empiler les crêpes en intercalant les différents fromages.
- 5: Placer la crêpe au milieu du four pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondu.
- 6: Fouetter la crème fraîche et le miel jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- 7: Couper la galette en pointes à l'aide d'un couteau bien aiguisé et servir avec la crème au miel. Saupoudrer la crêpe de persil.

Prêt à préparer un gâteau aux crêpes ?

Vous voulez varier ? Essayez le fromage de fenugrec Gouda, le fromage fumé et le jeune fromage de chèvre à la place des fromages mentionnés. Ajoutez une cuillerée de noix hachées à la crème au miel pour plus de croquant. Commandez les fromages et les ingrédients nécessaires dans notre boutique en ligne et surprenez votre entourage avec ce savoureux Flensjestaart aux 4 fromages. Bon appétit !