

N°217

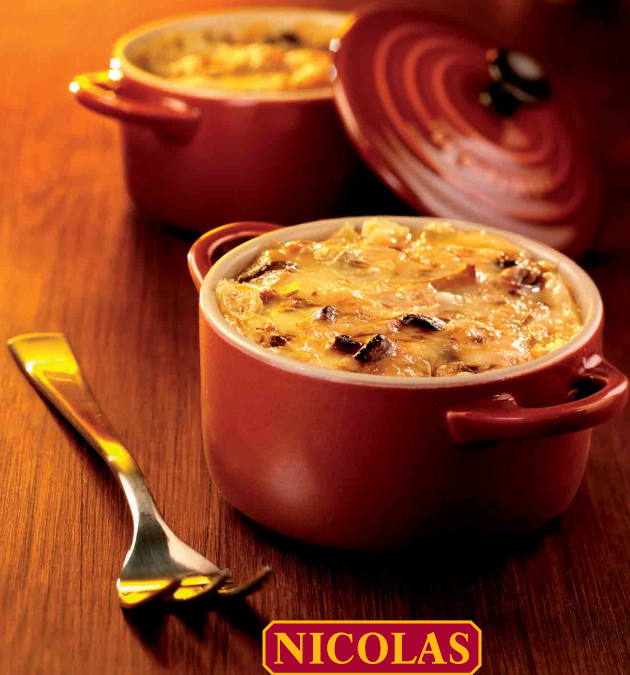


# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

## apéRO

Cocottes apéritives de Munster fondant  
et girolles au Cumin



**NICOLAS**

Préparation : 10 Min - Cuisson : 5 Min

### Pour 4 personnes

**400g de girolles | 200g de munster | 2 bonnes pincées de cumin |  
une gousse d'ail | 10g de beurre | sel, poivre**

Commencez par **rincer** les girolles et **ciseler** la gousse d'ail. Dans une poêle, faites **revenir** l'ail avec une noisette de beurre salé puis **ajoutez** les girolles et le cumin. **Laissez mijoter** 5 minutes à feu doux. Pendant ce temps, **préchauffez** votre four à 200° et **coupez** le Munster en petits dés. **Placez** ensuite la préparation à base de girolles dans les 4 cocottes. **Déposez** au dessus les dés de Munster. Salez, poivrez légèrement et replacez les couvercles. **Glissez** le tout au four 5 minutes pour que le fromage fonde. **Laissez tiédir** & servez.

- Nez : torréfié, de réglisse avec une pointe fraîche d'amertume.
- Bouche : corsé, charnu, très typé, finale ferme sur une mousse onctueuse.



**le conseil de votre caviste :**  
Leffe Blonde