

RECETTE



Ingrédients

200g de troufleur
8 tranches de cramiq
2 pommes
un peu de beurre
poivre

CROQUE CRAMIQUE ET TROUFLEUR ET AUX POMMES

«La Fromagerie du Troufleur» à Waimes produit différents fromages dont le fameux Troufleur. Ancré dans la tradition régionale, son nom provient de la « Tourbe » avec laquelle les habitants du village se chauffaient autrefois.

Démarche

1. Epluchez les pommes et coupez-les en tranches pas trop fines.
2. Faites-les dorer à feu doux dans du beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent moelleuses.
3. Découpez le Troufleur en languettes et répartissez-le sur 4 tranches de cramiq.
4. Recouvrez de lamelles de pommes, poivrez, et mettez par dessus les 4 tranches de cramiq restantes.
5. Faites dorer 5 minutes sur les 2 faces dans la poêle déjà utilisée.
6. Surveillez la cuisson car le cramiq se colore rapidement !
7. Servez chaud en en-cas ou accompagné d'une salade !