

Trempette Comté Myrtille



Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de Comté
- ½ pot de confiture Myrtille de Sologne

Procédé

1. Couper des cubes de Comté.
2. Les déposer dans une coupelle et disposer sur chaque cube une pique en bois.
3. Verser ½ pot de confiture Myrtille de Sologne dans une deuxième coupelle.
4. Plonger un cube dans la confiture et déguster !

A stuces

Vous pouvez remplacer le Comté par du Beaufort, de l'Abondance, ou du Gruyère. La confiture Myrtille de Sologne peut également être remplacée par la confiture Myrtille et Cie.

Le mariage tomme de brebis et confiture Griotte au Kirsch ou Kriekette (cerise noire, bière Kriek et framboise) est tout aussi réussi.