



CRÊPES AU MUNSTER FONDU



Facile

Préparation: 3 mn

Cuisson 5 mn

Pour 2 personnes:

¼ de munster à point mais non coulant, la croûte partiellement enlevée
2 crêpes ou galettes de sarrasin

Tailler 4 bandes dans chaque crêpe. Couper le munster après l'avoir "épluché" grossièrement, en 8 gros cubes et les enrouler dans les crêpes en serrant un peu pour qu'elles collent au fromage.
Mettre ces rouleaux dans la poêle et les cuire doucement pour que le fromage commence juste à couler.

Voilà, j'ai presque honte d'avoir osé qualifier ça de recette, mais, prenez ça juste comme une idée pour le jour où vous ne saurez pas quoi faire d'un petit morceau de munster qui restera!