



## **CREME DE SAINT MARCELLIN**

**50cl de crème liquide entière - 3 saint-marcellins - sel - poivre - muscade - Couper en cubes les saint-marcellins. Les placer dans une casserole avec la crème liquide, le sel, le poivre, la muscade. Chauffer à feu moyen pour obtenir une crème onctueuse.**

**A servir immédiatement ou à conserver en bouteille au réfrigérateur et à réchauffer à feu doux au moment du service.**