



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.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr