

## Crème de fromage à l'armagnac (Hors d'oeuvre)



### Préparation

Couper le fromage en morceaux. Mélanger le fromage avec la bière en utilisant un mixeur à immersion. Laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure. Ajouter l'Armagnac et laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure. Vous pouvez servir cette crème de fromage sur du pain grillé.

### Conseils

Vous pouvez aromatiser la crème de fromage avec vos épices préférées - par exemple avec du poivre blanc, du poivre noir ou de la muscade - pour lui donner un peu plus de style!

### Anecdotes

Cette recette utilise le fameux Armagnac qui est considéré, avec le Cognac, comme la plus ancienne eau-de-vie d'Europe. On en consommait déjà au Moyen-Âge.

### Information

**Préparation** 140 minutes

**Pour X** Pour 4 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Fromage caciotta** 125 grammes

**Scamorza** 70 grammes (Fumée)

**Bière** 40 millilitres

**Armagnac** 5 millilitres