

ROUGETTE fromage au four avec garnitures

40 minutes

simple



ROUGETTE ovenkaas Cremig/mild met een topping van noten

ROUGETTE Fromage au four Doux et Crémeux avec garniture aux noix

1 ROUGETTE fromage au four Doux et Crémeux

1-2 cuillères à soupe de feuilles d'amande et/ou de noisette finement tranchées

ROUGETTE Fromage au four Paysan aux fines herbes

1 ROUGETTE fromage au four Paysan

1-2 cuillères à soupe d'herbes finement hachées au choix

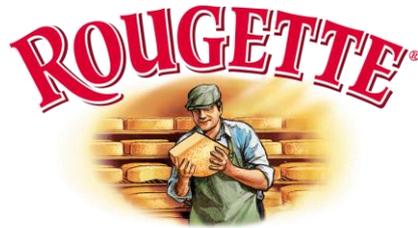
1 cuillère à soupe de chapelure

Préparation:

Profitez en un instant

ROUGETTE Fromage au four doux/crémeux avec une garniture de noix

1. Rôtir soigneusement les noix finement hachées dans une poêle chaude sans huile.



2. Cuire le fromage au four pendant 10 minutes, le couper en forme de croix et replier les coins vers l'extérieur.

3. Saupoudrez les coins et éventuellement le milieu du fromage avec les noix grillées et laissez cuire encore 7 à 10 minutes - selon le brunissement souhaité.

ROUGETTE Fromage au four Paysan aux herbes

1. Mélangez les herbes avec la chapelure.

2. Cuire le fromage au four pendant 10 minutes, le couper en forme de croix et replier les coins vers l'extérieur.

3. Saupoudrez les coins et éventuellement le centre du fromage avec le mélange d'herbes et laissez cuire encore 7 à 10 minutes - selon le brunissement souhaité.