

CRÉMEUX AU COMTÉ

Quel que soit le fromage utilisé, la préparation est savoureuse et odorante pour les cas d'hypoguesie et d'hyposmie.

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/160/thumbnails/image160 cremeux au comte texture.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/160/thumbnails/image160%20cremeux%20au%20comte%20texture.jpg)



Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 5 à 7 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (1 personne)

- 30 à 40g de comté AOP
- 1 tranche de pain de mie
- 2 à 4Cl de crème fraîche fluide UHT

Préparation

Préchauffer le four à 170°C.

Disposer des tranches de fromage sans croûte sur la tartine de pain de mie.

Enfourner pendant 5 à 7 min.

Couper les toasts en morceaux et mixer avec le crème froide ou chaude jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Mouler à l'aide d'un emporte-pièces si la texture le permet.