



# Fromage Sir Laurier d'Arthabaska dans une croûte aux noix

Portions : 2 • Préparation : 1h15 • Cuisson : 10 minutes



## INGRÉDIENTS

50 ml • 1/4 tasse de noix (noisettes, pacanes ou amandes),  
hachées finement et légèrement grillées  
50 ml • 1/4 tasse de chapelure  
Sel et poivre du moulin au goût  
1 pincée de poudre de Cayenne  
170 g • 1 de fromage Sir Laurier d'Arthabaska  
1 œuf, légèrement battu

---

## PRÉPARATION

Dans un bol, mélanger les noix et la chapelure. Assaisonner avec sel, poivre et poudre de Cayenne.

À l'aide d'un couteau, enlever soigneusement la croûte supérieure du fromage Sir Laurier d'Arthabaska.

Enduire les côtés et le fond restant de la croûte du fromage d'œuf battu. Tremper ensuite délicatement dans le mélange de noix et de chapelure pour former une croûte avec les noix.

Réfrigérer une heure.

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Envelopper le fromage dans du papier d'aluminium tout en laissant le dessus découvert.

Sur une plaque allant au four, faire cuire pendant 10 minutes.

Servir le fromage chaud avec des tranches de fruits au choix et avec du pain aux fruits ou aux noix.

Tous droits réservés © La Fromagerie 1860 DuVillage inc. 2008