

CANCOILLOTTE



Ingrédients :

- 250 g de metton
- 50 g de beurre
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- 350 g de liquide
- (lait, vin blanc ou eau)
- 1 pincée de sel

Préparation :

- mettre dans le bol, le metton, le sel, l'ail et mixer 10 secondes à vitesse 9
- ajouter le liquide et régler 10 minutes à 80° à vitesse 2
- ajouter le beurre et mixer 20 secondes à vitesse 6

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre "La France Gourmande"

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>