



Les fromages de la Station, j'en mange! J'en fais des paninis avec des pommes ou des poires, j'en mets dans mes pâtes. Je vais même jusqu'à remplacer le parmesan dans mes recettes par de l'Alfred ...Corine au pays du fromage! La Station, Le Domaine de Courval et La Beurrerie du Patrimoine, 3 superbes fromageries à moins de 10 km... Je ne peux que vous encourager à en faire le tour avec des amis. Prenez le temps de discuter avec les artisans, de goûter leurs produits et profitez-en pour vous arrêter chez les maraîchers avoisinants afin de vous préparer un bon souper. Ça, c'est du « manger local »...amusant! (Pst : n'oubliez pas votre glacière.)

J'ai préparé cette semaine une crème brûlée au fromage Alfred,

Pour 4 personnes :

300ml de crème 35%

4 jaunes d'œuf

1c. à soupe de pesto de tomates séchées

quelques feuilles de basilic hachées

8 grosses c. à soupe de fromage Alfred râpé

Préchauffez votre four à 320 F, mettez 1c. à café de pesto de tomates, 1/4 du basilic et 1 c. à soupe de fromage dans chacun des 4 ramequins. Portez la crème à ébullition, la retirez du feu, et, tout en fouettant y ajoutez les jaunes d'œufs. Versez ce mélange dans les ramequins garnis.

Dans un plat d'au moins 1 pouce<sup>1</sup>/<sub>2</sub> de haut, posez les ramequins et versez de l'eau chaude jusqu'au <sup>3</sup>/<sub>4</sub>, couvrez le plat d'aluminium et mettez le au four pour une grosse <sup>1</sup>/<sub>2</sub> heure (le tout doit être figé... tendrement).Laissez-les reposer 10 min. Pour la touche finale, chauffez four sur le grill chaleur maximal : saupoudrez les crèmes avec chacune 1 c. à soupe d'Alfred...et faites les gratiner. Si vous voulez en faire un repas principal, accompagnez-les d'une salade au vinaigre balsamique.

Corine, Chef

Le Cinquième Élément, Compton