

# RECETTE



## Ingrédients

2 miches rondes  
150g de Cru des Fagnes  
1 larme de vin blanc  
2 tranches de jambon cru  
du romarin frais  
du poivre  
de l'huile d'olive

# MICHES FARCIES AU FOUR AU CRU DES FAGNES

Vous vous demandez où est le fromage dans ce titre... le cru des fagnes. Il s'agit d'un fromage biologique au lait cru à pâte molle et à croûte fleurie.

## Démarche

1. Réchauffez le four à 180°C.
2. Faites un trou de la taille d'un oeuf dans votre miche.
3. Garnissez de jambon cru, d'huile d'olive, d'une larme de vin blanc, et ... de Cru des Fagnes, bien entendu!
4. Poivrez et disposez quelques feuilles de romarin par dessus.
5. Enfourez +- 10minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
6. Dégustez avec une petite salade.
7. Pour une version végétarienne, faites griller une tranche d'aubergine et remplacez par le jambon cru