# Astuce n°13 - Crème aux croûtes de fromage

# crème aux croûtes de fromage

Profitez d'une soirée plateau de fromage pour récolter les croûtes de fromage que vos amis pourraient laisser traîner , quoique moi j'en connais au moins une qui les mangent toutes

## Ingredients:

. Une dizaine de petites croûtes de fromage ( de type comté, abondance gruyère, ect)
. 25 cl de crème liquide entière
.sel
.poivre

## Procedure:

1_ Déposez les croûtes de fromages dans une casserole et versez la crème liquide. Assaisonnez. Faites chauffer à feu moyen pendant 15 min environ
2_ Filtrez , puis laissez refroidir
3_ Déposez dans le bol du robot et laissez au réfrigérateur au moins 1h pour que le mélange soit bien froid
4_ Montez en chantilly , c'est prêt.

Trappes