MALAKOFF AU L'ETIVAZ

PRÉSENTÉ PAR LE CHEF BURRI DU CAFÉ DU CERF À ROUGEMONT







INGRÉDIENTS

oeuf de la ferme

25 ml de vin blanc vaudois

de kirsch 4 g

250 g de L'Etivaz AOP

de farine 30 g

gousse d'ail, pelée, dégermée et coupée en deux

baguette de pain

noix de muscade poivre du moulin

Suggestion Décorer avec des fleurs séchées de Alpes en Fleurs Servir chaud, accompagné d'une salade frisée

