

# PAIN D'ÉPICES MULOT & PETITJEAN

*fabricant de pain d'épices depuis 1796*

## RECETTE GOURMANDE

### NONNETTES À L'ÉPOISSES



# NONNETTES À L'ÉPOISSES

Entrée

Pour 6 personnes

*(Temps de préparation : 10 minutes, cuisson : 5 min)*

- 1 rouleau de 6 nonnettes nature.
- 1 époisses
- Salade

A l'aide d'un couteau à dents, découpez un chapeau sur chaque nonnette

Videz et réservez le centre des nonnettes en laissant 1 ou 2 cm de pain d'épices sur les côtés et au fond.

Remplissez les nonnettes avec de l'Époisses.

Mettez les nonnettes au four quelques minutes pour faire fondre le fromage.

Coupez le reste du pain d'épices en petits dés et faites-les dorer dans une poêle sans matière grasse.

Déposez une nonnette dans une assiette, accompagnez-la d'une petite salade croquante, parsemée de dés de pain d'épices.

*Astuce : L'époisses peut être remplacé par un autre fromage de caractère :*

*Cîteaux, Chèvre, munster, saint Marcellin, Reblochon ...*

