

Soupe-dessert au Brugge Vieux



Ingredientien:

- maïzena
- 25 cl d'Oude Gueuze
- 25 cl d'eau
- 250 g Brugge Vieux en tranches (sans croûte)
- 2 x 15 g de sucre
- 20 tomates cerises
- feuilles d'estragon
- eau glacée
- 1 sachet d'infusion (rooibos)
- papier cuisson

Préparation:

1. Versez l'eau, l'Oude Gueuze et 15 g de sucre dans une casserole. Retirez la casserole du feu et disposez les tranches de Brugge Vieux dans le mélange d'eau et de bière jusqu'à ce que le fromage fonde. Ajoutez l'infusion rooibos. Laissez infuser pendant 5 minutes et égouttez le mélange dans un bol séparé.
2. Plongez les tomates cerises 30 secondes dans l'eau bouillante. Transférez-les ensuite immédiatement dans un bol d'eau glacée. Pelez-les et saupoudrez-les de maïzena. Versez 15 g de sucre dans une poêle antiadhésive. Laissez-le fondre et brunir, puis faites caraméliser les tomates dans le sucre chaud. Laissez refroidir les tomates sur une feuille de papier sulfurisé.
3. Disposez quelques tomates dans une assiette creuse et versez-y la soupe de fromage.
4. Parsemez de quelques feuilles d'estragon. Agrémentez d'une tranche de cramiq ou d'une brioche.

1 personen

40 min

Dessert

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/soupe-dessert-au-brugge-vieux>