Tuiles au deux fromages

Bonjour à toutes et tous

Dans les proches, il y a des amateurs de plateau de fromage et de fromage cuisiné. En conséquence, dès que l'on s'invite(ait) les uns les autres pour des repas ensemble, chacun se donne(ait du mal pour composer un beau plateau voire présenter un mets avec le fromage du coin. Pour les fêtes, il me semblait alors idéal (voire nécessaire) d'avoir une **recette apéritive au fromage**

L'idée qui m'a le plus inspirée est la *tuile de fromage*. C'est ultra facile à faire, c'est joli, et c'est le petit truc que l'on peut grignoter sans mal. Pour les saveurs « locales » du Sud Ouest, j'ai privilégié:

- l'*Ossau Iraty* à la brebis, pour la saveur un peu fruitée
- le *cabécou* version *chèvre sec* pour le piquant

On peut vous garantir, à la dégustation, cette tuile ne passe pas inaperçue pour le palais. Les saveurs sont prononcées et se marient très bien. Les quelques tuiles de crash test ont vite été dégustées, pour la plus grande gourmandise de tous.

A quelques jours de Noël, je voulais donc partager avec vous et avec la famille cette recette de ces tuiles de fromages. Vous trouverez quelques idées de variante en bas de billet. J'espère que l'idée vous plaira. Bonne journée !

- Tuiles aux deux fromages -
(chèvre et brebis)
© Au Fil du Thym

Recette : Tuiles de fromages (chèvre et brebis)

Saison de la recette : Toute l'année
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour une douzaine de tuiles :

- 60 g de fromage de chèvre sec (1 picodon ou 1 cabécou par exemple)
- 80 g d'Ossau Iraty
- poivre

Réalisation

- Râpez l'ensemble de vos fromages au dessus d'un saladier. Poivrez légèrement.
- Recouvrez une plaque de cuisson four d'une feuille de cuisson, puis formez y vos tuiles (2). Pour cela :
- soit vous étalez une très fine couche de fromage râpé
- soit vous placez un emporte pièce, et recouvrez l'intérieur d'une fine couche de fromage.
- Enfournez pour 10 minutes à 180°C. Le fromage doit avoir fondu et bien dorer.
- Attendez un peu que la tuile refroidisse avant de décoller délicatement.

- Réservez à température ambiante, idéalement dans le conteneur de service.

Astuces :

- Les tuiles de fromages restent assez fragiles à la manipulation.
- (1) Variantes : Le concept est largement réalisable soit avec un seul des fromages cités, soi avec d'autres fromages secs (emmenthal, tommes oubliées dans le réfrigérateur, cantal..). Évitez le comté qui aura tendance à se faire la malle à la cuisson.
- (2) Ne serrez pas les tuiles car elles peuvent s'élargir à la cuisson et coller entre elle.
- A l'avance : vous pouvez largement préparer ces tuiles 1/2 journée à l'avance.

Tuiles aux deux fromages