

SNACKING



# Craquelin au Gruyère IGP France

Recette réalisée avec



Un goût doux,  
fruité et fleuri,  
aux notes  
aromatiques  
fraîches et  
sucrées



1 personne

1,52 € HT / portion



## Craquelin au Gruyère IGP France



- **25 g de Gruyère râpé IGP France Entremont professionnel**
- 35 g de champignons blancs de Paris
- 20 g d'échalions ou d'échalotes
- 15 g de beurre doux bio Candia professionnel
- 20 g de muesli raisin noisette amande
- 40 g de feuilles de Filo spécial feuilletage
- 15 cl d'huile de Tournesol
- Ciboulette
- Assaisonnement

1/ Réaliser une duxelle de champignons. Couper les champignons préalablement lavés en petite brunoise. Faire suer les échalions (ou échalotes) avec le beurre puis ajouter la brunoise de champignons. Faire cuire à feu moyen. Ajouter hors du feu la ciboulette ciselée. Réserver au frais.

2/ Monter le craquelin : la pâte à filo légèrement huilée, un trait de duxelle de champignons surmontée de Gruyère râpé IGP France et du muesli. Refermer la pâte à filo sous forme de finger.

3/ Cuire le craquelin à la poêle ou à la plancha avec un filet d'huile, bien colorer chaque face.

*Astuce du chef*

Réaliser de la même manière des samoussas pour varier les formes. Et pour dipper, oser un fromage blanc frais aux épices douces.