

Préparation

Tête de Moine sur compote de cerises



Profil nutritionnel par personne:

10 g lipides
7 g protéines
13 g glucides
729 kJ (174 kcal)

env. 20min
4 personnes
végétarien

250 g de **cerises**, dénoyautées

1 cs de **sucre**

1 pincée de **sel**

1 cc de **beurre**, mou

1 cc de **farine**

100 g de
rosettes de Tête de Moine

Comment c'est fait:

1. Mélanger les cerises avec le sucre et le sel, laisser cuire doucement sur feu moyen, jusqu'à ce qu'elles rendent du jus.
2. Porter la compote à ébullition, mélanger le beurre et la farine, incorporer par portions, cuire env. 2 min, laisser tiédir un peu. Dresser la compote dans des coupelles, présenter avec les rosettes de Tête de Moine.

Il y a 800 ans, les moines du monastère de Bellelay dans le canton du Jura produisaient déjà ce fromage. A l'époque, il était raclé en fines rosettes. D'où sa ressemblance avec la tonsure des moines et sans doute aussi l'origine de son nom, Tête de Moine.