



Bûche de fromage

par Elizabeth Szeremeta

1 brique (250 g) de fromage à la Crème (genre Philadelphia). *
8 cuillères à soupe (120 ml) de sirop d'érable, divisées en 2 portions
520 g de fromage Vieux Cheddar, râpé
1 tasse de noix de pacanes moulues

Mélanger les deux fromages et la moitié du sirop d'érable dans un bol.

Mettre dans le réfrigérateur pendant une heure.

Après, sortir du réfrigérateur et arranger en forme de bûche, environ 14-15 pouces de longueur et 1 1/2 - 2 pouces de diamètre (en fait, les dimensions de vos craquelins).

Avec une brosse à la tapisserie, couvrir la bûche avec l'autre moitié du sirop d'érable.

Saupoudrer généreusement avec les noix de pacanes moulues.

Servir avec des craquelins assortis.

Facile à préparer, et convient particulièrement bien pour Noël.

*

Le fromage doit être à la température de la pièce.