

# Le fromage Appenzeller®, initiateur de goût !



## Croquants de pain d'épices à l'Appenzeller®

### Ingrédients :

Pour 4 personnes  
8 Tranches de pain d'épices  
2 tranches d'Appenzeller®  
de 1/2 centimètre d'épaisseur  
1 Chutney abricot  
1 emporte-pièce rond  
Vinaigre balsamique  
Baies rouges, pics en bois

### Préparation :

Découpez 8 ronds de pain d'épices à l'emporte-pièce. Faites-les dorer au four préchauffé à 180 °C, ou au grill pain, pour les rendre croquants. Retirez la croûte du fromage. Découpez le fromage Appenzeller® en ronds avec le même emporte-pièce. Piquez un rond d'Appenzeller® entre deux tranches de pain d'épices. Servez vos croûtilants accompagnés du chutney abricot. Décorez vos assiettes avec un trait de vinaigre balsamique.

## LE FROMAGE APPENZELLER®, UNE SAVEUR INCOMPARABLE

Sans le secret le mieux gardé de Suisse®, et bien sûr, sa recette ancestrale, le fromage Appenzeller® n'aurait pas sa saveur étonnante et incomparable.

Il est au lait cru, son goût doux et aromatique ou racé et corsé varie grâce à son affinage en cave.

Il transcende votre créativité en cuisine !  
\* Pendant sa période d'affinage il est "soigné" plusieurs fois par semaine avec le "Sülz" une saumure, dont la recette est jalousement tenue secrète, à base d'herbes aromatiques de montagne, d'épices et de vin blanc. La durée d'affinage varie de 3 à 8 mois.



Et retrouvez plus de 100 recettes sur le site [fromagesdesuisse.com](http://fromagesdesuisse.com)



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

[www.fromagesdesuisse.com](http://www.fromagesdesuisse.com)



Fromages Käse Cheese Cheese  
**Appenzeller®**  
SWITZERLAND

fromage le plus corsé de Suisse

[www.appenzeller.ch](http://www.appenzeller.ch)