

# Fromage Pizy au caramel à l'érable et noix

## Ingrédients :

- 1 fromage Pizy de **la Fromagerie Suisse Normande**
- 125 ml de noix hachées
- 80 ml de fruits séchés, canneberges ou bleuets
- 60 ml de sucre d'érable ou cassonade
- 60 ml de sirop d'érable
- 40 ml de beurre
- 1-2 pommes

## Préparation :

- 1-Faire des entailles sur la surface du fromage pour faciliter sa cuisson.
- 2-Déposer une feuille de papier parchemin dans une petite poêle en fonte et cuire le fromage à feu indirect jusqu'à ce qu'il soit mou, environ 15 min
- 3-Faire fondre le beurre, le sucre et le sirop d'érable dans un poêlon à feu indirect. Ajouter les noix et les fruits secs. Retirer du feu
- 4-Garnir le fromage fondu du caramel à l'érable encore chaud
- 5-Servir avec des tranches de pomme, des craquelins ou tranches de baguettes grillées