



## SUCRINE "FARCIE" DE SAINT FELICIEN



Facile  
Préparation 10 mn  
Cuisson: 10 +10 mn

### **Pour 4 personnes:**

4 sucrones  
½ Saint Félicien ou 1 Saint Marcellin à point  
1 noisette de beurre  
Sel et poivre

Allumer le four position grill.

Parer les sucrones en leur enlevant les premières feuilles et en coupant un peu l'extrémité du trognon, les passer rapidement sous l'eau, les essuyer et les couper en deux dans le sens de la hauteur.

Dans une poêle, faire fondre la noisette de beurre à feu doux et cuire les moitiés de sucrones quelques minutes sur les deux faces en les salant en cours de cuisson.

L'extérieur doit être un peu ramolli. Laisser tiédir, soulever les feuilles 2 à 2 et y glisser une lamelle de fromage.

Poser les sucrones dans un plat à gratin sur le côté plat et couvrir le dessus avec une dernière lamelle de fromage. Saler et poivrer avant d'enfourner pour que le fromage fonde et dore un peu.