

Cancoillotte à l'ail et au vin blanc

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		10 min
Cuisson :		7 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	8	

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

250 g de metton affiné 2 c. à s. d'ail semoule déshydraté 1 pincée(s) de sel fin de Guérande 200 g de vin blanc 100 g d'eau
50 g de beurre doux

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Mixer le metton affiné avec l'ail semoule et le sel, 10 secondes - vitesse 10.		10 sec		10	
Donner 3 tours de Turbo					3T
Ajouter le vin blanc, l'eau et cuire 7 minutes - 80°C - vitesse 3. (sans verre doseur)		7 min	80 °C	3	
Ajouter le beurre coupé en morceaux. Lisser 30 secondes - vitesse 5.		30 sec		5	
Verser immédiatement dans un récipient de type pot de confiture pour la conservation au réfrigérateur. Laver immédiatement le bol, ça colle ...				0	