

Recette de la pétafine

✓ Ingrédients :

- 8 fromages blancs égouttés et salés
- 250 gr de bleu d'Auvergne
- 250 gr de bleu de chèvre
- 2 séchons de chèvre bien sec
- 4 cl d'huile de noix
- 4 cl d'eau de vie (marc)
- Poivre
- Ail semoule

✓ Recette :

- Dans un grand saladier, malaxer énergiquement 3 fromages blancs avec les 2 fromages bleus et les séchons râpés
- Rajouter les 5 autres fromages blancs, l'huile, l'eau de vie, l'ail, le poivre et mélanger
- Couvrir et laisser reposer au moins 24 h à température ambiante
- Bien remélanger pour obtenir une pate homogène et placer au réfrigérateur au moins 48 h avant dégustation
- Placer la pétafine à température ambiante quatre heures avant de la déguster (en tartine sur du pain de campagne frais ou grillé)

La pétafine peut se boire avec un vin blanc Gewurztraminer ou un Pinot Gris. Vous pourrez également choisir certains vins rouges, comme un Banyuls ou même un Rasteau.