



BERGERIE DE LOBEN

*Benjamin Giraud*

*Éleveur ovin lait.*

*Producteur de fromages*

### BREBIS AUX POIREAUX

3 fromages sec  
bouillon de poireaux bien concentré  
un verre de liqueur d'eau de vie  
poivre, estragon, thym  
quatre épices

Râpez les fromages dans une petit  
casserole et faite-les fondre avec du  
bouillon de poireaux. Poivrez.  
Ajoutez de l'estragon, du thym, une  
pincée de quatre épices. Quand le  
fromage est bien fondu (s'il restait trop  
granuleux, vous pouvez y aller d'un petit  
coup de mixer) et qu'il forme une pâte  
homogène, ajoutez un petit verre d'eau de  
vie, et mettez-le au frais dans un petit  
pot de terre au frais.  
Laissez-le quelque jours, et puis servez  
avec des tartines froides ou chaudes.

3154, route de Tarascon

13160 Châteaurenard

Tel. : 06.16.59.86.89