

# MANCHEBELLO

**Fromage de lait de brebis pasteurisé à pâte ferme et croûte lavée et affinée de 6 à 12 mois.**

**Apparence:** Croûte beige à brunâtre.

**Texture:** ferme, friable avec maturation.

**Plaisir en bouche:** légèrement sucré, note d'amande et fruit séché avec maturation.

Pasteurized firm ewe cheese, washed rind and matured 6 to 12 months.

**Appearance:** Beige to brown rind.

**Texture:** firm, crumbly with maturation.

**Pleasure for the palate:** Slightly sweet, notes of almond and dried fruit with maturation.

**Recette:** Gigotin d'agneau gratiné au Manchebello.

**Méthode:** Prendre un gros carré d'agneau et bien le parer, couper de belles grosses côtelettes.

Bien griller les côtelettes d'agneau et les assaisonner. Bien refroidir et ensuite, ajouter une farce à base d'agneau, canneberges et cubes de Manchebello et l'enrober d'une crépinette.

Bien griller et cuire rosé au centre. Garnir d'une généreuse couche de Fromage Manchebello et gratiner.

**Recipe:** Gigotin of lamb, grated with Manchebello cheese.

**Procedure:** Use a big rack of lamb, trim the outer fat, and cut in big chops.

Grill and season the chops. Allow then to cool and wrap with small sausages (crépinettes)

Grill until the center of the chops is pink and garnish with a generous layer of Manchebello cheese.

Broil until cheese is melted.

