



Fromage paysan au BBQ avec baguette grillée



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 fromage paysan rougette
3 branches de romarin (frais)
2 gousses d'ail (coupées en deux)
huile d'olive
1 baguette

Méthode de préparation

- 1.** Déballez le fromage, mais laissez-le dans sa barquette en bois.
- 2.** Piquez des brindilles de romarin dans le fromage.
- 3.** Pratiquez 4 petites incisions et enfoncez-y les demi-gousses d'ail.
- 4.** Aspergez de quelques gouttes d'huile d'olive.
- 5.** Emballez le fromage et sa barquette dans du papier aluminium et faites-le cuire au barbecue pendant $\pm$ 10 minutes (ou au four à 220 °C).
- 6.** Coupez la baguette en tranches et arrosez-les d'huile d'olive.
- 7.** Faites-les brièvement griller au barbecue et servez-les avec le fromage.