

Banon de Banon marinés à l'huile d'olive et aux herbes de Provence



Catégorie
Dessert



Personnes
6 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
0 minutes



ANDROUET

Ingrédients

FROMAGE : [Banon de Banon AOC](#)

(4/5) demi- secs.

- 1/4 l d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail
- 10 feuilles de laurier
- 15 brins de Pebre d'ai (Poivre d'âne, Sarriette)
- 5 brins de thym
- quelques grains de poivre
- 1 bocal en verre avec couvercle

Préparation

Dans un bocal, ranger les fromages en intercalant les différentes herbes et l'ail coupé en lamelles et recouvrir d'huile.

Il faut que les fromages soient complètement recouverts et le moins d'air possible entre le niveau d'huile et le couvercle.

Donc choisir la taille du bocal en fonction de la grosseur des fromages

Remiser au frais et attendre au moins 15 jours avant de déguster.

Par forte chaleur, mettre le bocal au réfrigérateur et penser à le sortir 1h avant consommation.