

Banon et romarin en fougasse



Catégorie

Entrée



Personnes

5 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

3 minutes



Ingrédients

Pour la fougasse fromage :

- [Banon de Banon AOC](#) (5/6)
- 1 fougasse aux olives
- 2 brins de romarin
- 7 cl d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de poivre mignonnette
- 1 coeur de salade frisée
- 3 cuillères à soupe d'olives
- 1 citron
- sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four sur la position du grill. Dans un bol, mélanger 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, le poivre et le romarin effeuillé.

Verser cette sauce sur les Banon. Couper les feuilles de salade en petits bouquets, la mettre dans un saladier et y verser le reste d'huile d'olive et le jus du citron.

Assaisonner et parsemer d'olives. Couper la fougasse fromage en trois parties, puis redécouper chaque morceau en 2.

Déposer les 6 morceaux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettre un banon sur chaque partie. Mettre la plaque au four pendant 2 min jusqu'à ce que le fromage commence à fondre et à dorer.