

Etivaz et bouquets de légumes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Ingrédients

- 300-400 g de légumes (carottes, concombre, rave, raifort, fenouil, céleris branche, par ex.), parés, coupés en bâtonnets de même longueur
- 250 g de [fromage Etivaz AOC](#), coupés en bâtonnets de même longueur
- Moutarde pour badigeonner
- 100 g de viande séchée des grisons ou de jambon cru fumé

Préparation

???Badigeonner les légumes et l'**Etivaz** AOC avec un peu de moutarde.

???Assembler 2 bâtonnets de légumes et l'**Etivaz** AOC, enrouler dans une tranche de viande séchée ou de jambon cru.

Retrouvez une autre recette à l'**Etivaz** :

- * [Oeufs brouillés à l'Etivaz](#)
- * [Etivaz et bouquets de légumes](#)
- * [Etivaz en sauce sur tagliatelles](#)
- * [Mouillettes d'Etivaz pour oeuf cocotte, chorizo...](#)
- * [Etivaz et oignons en tarte](#)
- * [Croute suisse au fromage Etivaz](#)
- * [Salade au Fromage Etivaz](#)