

# Frotté à l'ail – à l'Edam



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



## Ingrédients

100 g [Edam croûte rouge mi-étuvé ou tendre](#)

[200 g pain de fantaisie](#)

[100 g raisins mûrs](#)

[2 gousses d'ail](#)

## Préparation

Coupez le fromage en tranches minces. Coupez la baguette de pain en tronçons dans le sens de la longueur. Tranchez chacun dans le sens de l'épaisseur. Frottez généreusement à l'ail écrasé. Deux solutions pour la suite des opérations : on bien l'on consomme en casse croûte le pain et le fromage séparés, ou bien en sandwich en enserrant les tranches de fromages entre chaque demi-épaisseur de baguette. On peut également manger en même temps des grains de raisin un peu acidulés.

Ce n'est pas un plat, mais un casse-croûte populaire, utilisé en vendange ou durant les travaux de la vigne.