

# Picodon braisés



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

[FROMAGE PICODON](#) : 1 fermier mi-affiné

– huile d'olive

– herbes de provence mélangées (laurier, thym, romarin, marjolaine, etc)

## Préparation

Choisir des picodons demi-secs et les faire macérer pendant 24 heures dans un bocal avec l'huile et les herbes. Faire au barbecue une braise légère avec si possible des sarments de vigne et une ou deux branchettes de genévrier.

Poser les fromages sur le grill chaud et les retourner souvent...la pâte ne doit pas flamber, mais chauffer à coeur pour qu'elle devienne onctueuse.