

# Tourolade au fromage



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
10 minutes



Temps de cuisson  
15 minutes

## Ingrédients

8 fromages de chèvre mi-sec  
8 tranches minces de lard de poitrine  
12 petits lardons  
Gras

## Préparation

Ecroûtez et découpez les fromages de chèvre en 4 morceaux égaux. Les tranches de lard suffisantes pour les envelopper. Embrochez le tout sur les brochettes ou les hâtelets, en répartissant 1 lardon gras, 4 morceaux, 1 lardon, 4 autres morceaux de fromage, et 1 dernier lardon. Rôtissez sur les braises. Servez dans les bouchées de pain de fantaisie en casse-croûte.