



Collations

Plats d'accompagnement

Pain fourré au fromage de chèvre et au jambon de Parme

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de fromage de chèvre (doux (Chavroux))
6 tranches de jambon de Parme (en lamelles)
4 jeunes oignons (en morceaux de 3 cm)
1 bouquet de basilic (haché fin)
2 cuillères à soupe de miel
1/2 citron (le jus)
1 pain (pide)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Avec un couteau à pain faites des incisions horizontales et verticales dans le pain pour obtenir une grille.

Fourrez le pain avec le fromage de chèvre et les jeunes oignons.

Protégez le fond du pain avec une feuille d'aluminium et déposez-le à la chaleur indirecte du barbecue jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Mélangez un filet d'huile d'olive au basilic puis salez et poivrez. Mélangez le miel avec le jus de citron. Aspergez le pain pendant la cuisson avec l'huile au basilic.

Retirez le pain du barbecue, poivrez, décorez avec les lamelles de jambon et aspergez le dessus avec le mélange miel/citron.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

