



## Le meilleur fromage pour le barbecue

### Des fromages au grill

**Que vous soyez un végétarien convaincu ou simplement un vrai amateur de fromage ... un bout de fromage sur le barbecue goûte toujours!**

**Mais pouvez-vous vous y mettre avec n'importe quel fromage, et comment faire exactement? Est-ce aussi possible avec un fromage à pâte molle?**

Nous vous l'expliquons ici!

### Griller de l'halloumi au barbecue

Le fromage de choix pour le grill est l'halloumi, **un fromage de chèvre ou de brebis** à pâte ferme de Chypre. Cru, ce n'est pas grand-chose, mais une fois que vous le faites cuire ou griller, il devient délicieusement croustillant à l'extérieur. De plus, il ne fond pas, ce qui le rend très facile sur le barbecue. Vous pouvez même le mettre directement sur votre grille.

L'halloumi est **délicieux avec des ingrédients aigres frais**, comme dans une salade avec des fruits ou de bonnes pâtes froides! Les hamburgers d'halloumi sont sûrement aussi à essayer. *(Au fait, saviez-vous qu'une sorte d'halloumi est également fabriqué en Belgique, à Berlare? Il s'appelle le "Berloumi", demandez-le dans [votre magasin SPAR!](#))*



Les plats principaux

### [Pâtes Grecques avec pastèque et Berloumi...](#)



Collations

Plats d'accompagnement

### [Brochettes d'halloumi au chili en sauce...](#)



Plats d'accompagnement

### [Brochettes d'asperges à l'halloumi](#)

#### **Camembert au barbecue**

Le camembert est presque l'opposé de l'halloumi, mais pas moins adapté au grill. **Le secret se trouve dans sa boîte!** Voici comment faire:

1. Retirez le camembert du papier et de la boîte.
2. Avec un couteau bien aiguisé coupez le dessus de la croûte blanche.
3. Remettez le fromage dans la boîte. Enveloppez la boîte dans une feuille d'aluminium et fermez le petit paquet par le dessus.
4. Déposez le fromage environ 15 minutes sur le barbecue.

Combinez avec vos fines herbes préférées et un bon morceau de baguette et vous vous sentez comme un Dieu en France - même dans votre propre jardin



Collations

### [Camembert au barbecue](#)



Collations

### [Pain au brie fondu](#)

## Feta sur votre barbecue

La feta n'est pas seulement délicieuse (comme garniture) dans une salade barbecue. Faites-en une fois une papillote: ajoutez un peu de fines herbes et de l'huile d'olive et faites griller. En un rien de temps vous avez sur votre assiette **une feta molle, crémeuse et légèrement brunie**. Exquise sur un petit pain, avec une salade (de pâtes) ou en simple accompagnement.



Plats d'accompagnement

## [Pommes de terre farcies à la feta](#)



Plats d'accompagnement

### [Feta avec salade Grecque](#)



Plats d'accompagnement

### [Papillote de feta au barbecue](#)

## La mozzarella se grille aussi

Comme pour la feta, vous pouvez aussi le faire avec de la mozzarella! Parfait pour **un twist sur la salade classique caprese** ou comme alternative végétarienne à un steak.

Avez-vous des petites boules de mozzarella? Elles sont pratiques pour une petite brochette originale. Ou utilisez la grande version pour ces tourelles à légumes.



Collations

Entrées

### [Tourelles d'aubergine et courgette](#)



Bijgerechten

### [Spiesjes van mozzarella,brood, pancetta...](#)

#### **Fromage de chèvre au barbecue**

**Idée originale pour le barbecue: utiliser du fromage de chèvre.** Cela va-t-il de griller du fromage à pâte molle sur le barbecue? Oui, bien sûr! Certainement si vous les emballez: coupez un fromage de chèvre en rondelles et enveloppez-les en longueur et en largeur avec du lard. Délicieux! Aimez-vous le sucré? Arrosez ensuite le fromage avec un peu de miel.



Collations  
Plats d'accompagnement

### [Pain fourré au fromage de chèvre et au j...](#)



Plats d'accompagnement

### [Brochettes de poire et de fromage de chè...](#)

## Conseils fromage pour votre BBQ

- Attention que du **fromage ne tombe pas sur les braises**. Cela peut fumer très fort!
- Saviez-vous que vous pouvez également faire **des croques originaux sur le barbecue**. [Découvrez ici nos rouleaux de sandwich sud-africain](#).
- De même sur **un burger BBQ** une tranche de fromage ne peut pas manquer non plus. Du cheddar au fromage de chèvre - [devenez fou de ce vrai burger barbecue au fromage!](#)
- Préférez-vous commencer avec du simple **fromage jeune ou de l'affiné**? Avec [ces petits roulades de pain au bacon et une sauce dip](#), tout le monde devient fan de fromage!

---

**Maintenant vous êtes prêt pour un BBQ 'cheesy'!**

---



---

**Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet des fromages au grill? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.**

---

