

BROCHETTE DE PATISSON

POUR 2 BROCHETTES

3 FINES TRANCHES DE LARD FUME PAR PERSONNE
COUPEES POUR OBTENIR 10 LAMELLES

8 LAMELLES DE GRUYERE OU EMMENTHAL

2 BROCHETTE BAMBOU

PELER LE PATISSON

LE COUPER EN 8 CUBES DE 2CM DE COTE (ENVIRON)

LE CUIRE A LA VAPEUR ET LE GARDER FERME (ENV 15-17 MN)

LAISSER REFROIDIR

FORMER VOS BROCHETTES EN ALTERNANT 4 CUBES DE PATISSON PAR BROCHETTES
ET LAMELLES DE LARD

SALER LEGEREMENT

RANGER DANS UN PLAT A ROTIR HUILE

AU FOUR 20MN 180° A MI HAUTEUR

QUAND LE LARD COMMENCE A GRILLER DEPOSER LES LAMELLES DE FROMAGE ET
FAIRE FONDRE SOUS LE GRILL A MI6HAUTEUR DU FO UR SANS COLORER

SORTIR DU FOUR

UN TOUR DE MOULIN A POIVRE (VOIR 2 OU 3 !)

MANGER CHAUD

(LE LARD ET LE FROMAGE C'EST MEILLEUR CHAUD !)