

Manouri PDO mariné au miel et aux aromates

Informations

Personnes : 4
Préparation : 10



Ingrédients

- 200 g de Manouri PDO
- 130 g de miel liquide
- 2 fleurs de badiane
- 1 bâton de cannelle
- Quelques grains de poivre et de baies roses
- 1 branche de romarin
- 1 branche de thym frais

Étapes de la préparation

1. Dans un bocal, versez le miel.



2. Parallèlement, découpez le fromage en cubes réguliers.
3. Placez en bataille dans le miel le fromage et l'ensemble de la garniture.
4. Refermez le bocal hermétiquement et laissez mariner au réfrigérateur durant 3 jours avant de déguster.

? **Astuce** : Ce fromage mariné au miel peut entrer dans pleins de recettes différentes comme en accompagnement d'une salade d'été, sur une tartine servie gratinée ou mixée dans une purée de légumes.