

Brochettes de chamallows et Vacherousse d'Argental grillées



Informations

Personnes : 4
Préparation : 5 - 10 min.
Cuisson : 1 min.

Ingrédients

- 250 g Vacherousse d'Argental
- 12 chamallows

Étapes de la préparation

Difficulté : Facile ???

1. Découpez le fromage en petites parts régulières.
2. Coupez les chamallows en deux.
3. Sur un pic, confectionnez les brochettes en intercalant un demi-chamallow, une part de fromage et un autre demi-chamallow.



4. Au moment du service, grillez les brochettes à la flamme en prenant garde de ne pas les laisser trop longtemps car elles pourraient fondre.