

Picandou® Miel & Figue au lard

Informations

Préparation : **10 min.**

Cuisson : **5 min.**



Ingrédients

- 12 Picandou® Miel & Figue
- 24 tranches de lard
- Branche de romarin

Étapes de la préparation

1. Placez deux tranches de bacon en forme de croix.
2. Placez le Picandou® au milieu des tranches de lard et refermez le lard sur le dessus de ceux-ci. Répétez l'opération pour chaque palet de Picandou.
3. Faites poêler les fromages et dégustez-les accompagnés d'une salade.