

Baguette grillée au Montagne Noire

Informations

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



Ingrédients

- 500 g de Montagne Noire
- Une baguette
- 100 ml d'huile d'olive

Étapes de la préparation

1. Badigeonnez la baguette avec de l'huile d'olive.
2. Grillez-la sur le dessus pour qu'elle prenne une belle couleur.
3. Coupez le Montagne Noire en longues tranches.
4. Avec un couteau, faites des incisions transversales tous les 2-3 cm sur la baguette.
5. Remplissez ces incisions avec le fromage.
6. Grillez encore une fois la baguette sur le dessous et, si possible, fermez le grill pour que le fromage fonde bien dans la baguette.