

Herve au barbecue parfumé au romarin, poivrons grillés et piment d'Espelette



5 min



15-20 min



4 personnes

Ingrédients

- 1 Fromage de Herve Remoudou (200 g)
- 2 c à soupe de poivrons grillés à l'huile égouttés
- 1 branche de romarin
- Piment d'Espelette

Préparation

- Coupez le Remoudou en 4 et mettez-le dans une petite cocotte en porcelaine ou en terre cuite. Ajoutez les poivrons hachés, le romarin et le piment d'Espelette. Posez le couvercle et enveloppez entièrement la cocotte dans du papier alu.
- Enfoncez-la dans les braises chaudes à la fin d'un barbecue et laissez reposer 15 à 20 min, jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.
- Déballez et dégustez en y trempant des petits morceaux de pain, de pomme ou de pommes de terre.
- D'autres idées pour parfumer votre Remoudou :
 - Vin blanc sec, estragon haché et graines de moutarde
 - Tomates confites à l'huile hachées et thym
 - Chorizo grossièrement haché et persil plat ciselé
 - Miel et moutarde
 - Pignons grillés et romarin
 - Poivre rose et ciboulette ciselée
 - Noix de cajou grossièrement hachées, sauce barbecue et oignon rouge haché

Astuce

Vous préférez déguster votre Herve chaud dès l'apéro ? Utilisez une petite cocotte en fonte, couvrez-la et déposez-la sur la grille, mais entourez-la de papier alu pour éviter que le fromage ne coule sur les braises en cas de débordement.



Découvrir
d'autres recettes

