



PAIN SUÉDOIS AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP

AUX NOIX ET À LA ROQUETTE

POUR 4 PERSONNES



- 2 tranches de pain suédois
- 50 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP coupé en tranches
- 1 petite poignée de roquette
- 6 cerneaux de noix de Grenoble
- 1 filet d'huile de noix
- Poivre du moulin



Préparation

5 min.

Cuisson

5 min.

- Disposez les tranches de Bleu du Vercors-Sassenage AOP sur le pain, recouvrez de feuilles de roquette et de noix concassées.
- Arrosez d'un filet d'huile et poivrez légèrement.
- Refermez le pain.
- Passez au four quelques minutes pour faire légèrement fondre le fromage.

