Vacherousse d'Argental au jambon de Bayonne et miel

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 200 g de Vacherousse d’Argental
- 2 pincées de graines de cumin
- 5 cl de miel
- 4 tranches de jambon de Bayonne

Étapes de la préparation

1. Coupez le fromage en tranches et disposez-les sur 4 assiettes.
2. Arrosez les tranches de fromage de miel et saupoudrez de graines de cumin.
3. Roulez les tranches de jambon de Bayonne et disposez-les à côté du fromage.
4. Servez avec une baguette de bonne qualité.

FROMI