Fromage paysan au BBQ avec baguette grillée

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 fromage paysan rougette
3 branches de romarin (frais)
2 gousses d'ail (coupées en deux)
huile d'olive
1 baguette

Méthode de préparation

1. **Déballez le fromage, mais laissez-le dans sa barquette en bois.**
2. **Piquez des brindilles de romarin dans le fromage.**
3. **Pratiquez 4 petites incisions et enfoncez-y les demi-gousses d’ail.**
4. **Aspergez de quelques gouttes d’huile d’olive.**
5. **Emballez le fromage et sa barquette dans du papier aluminium et faites-le cuire au barbecue pendant ± 10 minutes (ou au four à 220 °C).**
6. **Coupez la baguette en tranches et arrosez-les d’huile d’olive.**
7. **Faites-les brièvement griller au barbecue et servez-les avec le fromage.**