

# Bruschetta au Vacherin Fribourgeois AOP



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 3 min**

## **Ingrédients**

- 1 gousse d'ail, coupée en 2
- 8 tranches de baguette (1,5 cm d'épaisseur)
- 8 tranches de Vacherin Fribourgeois AOP
- 2 cuill. à soupe de ciboulette hachée
- 8 tranches de Viande des Grisons IGP
- poivre

## **Préparation**

Préchauffer le gril du four.

Frotter les tranches de pain d'ail et les faire rôtir au grille-pain.

Poser les toasts sur une plaque de cuisson et garnir avec le Vacherin Fribourgeois AOP.

Gratiner 3 à 4 min.

Répartir les brochettes sur les assiettes et parsemer de ciboulette. Poivrer.

Décorer avec de la Viande des Grisons IGP.

Recette et image tirées du site : [www.vacherin-fribourgeois.ch](http://www.vacherin-fribourgeois.ch)