

Brochettes de fromage de chèvre poitevine, frais et cendré



La recette de Christophe Dié



Les ingrédients

- 2 sortes de fromage de chèvre poitevine, frais et cendré
- Plusieurs raisins colorés
- Tomates cerise
- Confiture de fruit ou légume sucré au choix



Accompagnement de tomates cerise et raisins sur une brochette de fromages frais et cendrés. Déguster l'ensemble accompagné d'une confiture potagère de fruit ou légumes sucrés. Un assemblage sucré-salé tout en douceur pour l'apéritif.



Goûtez la différence avec
la Ferme du Vieux Chêne !

Les recettes de fromage de chèvre poitevine



La Ferme du Vieux Chêne, 11, rue du Vieux Chêne, Le Puy des Fosses
79360 LES FOSSES, Tel : 05.49.07.18.23, Mel : contact@lafarmeduvieuxchene.fr
Pour plus d'informations : <http://www.lafarmeduvieuxchene.fr>
Retrouvez nous aussi sur Facebook/lafarmeduvieuxchene/

