

# Brochette de Gruyère de France et fromage de tête, salade de roquette aux noix



**Durée :**  
**30 min**



**Saisonnalité :**  
**Hiver**



**Difficulté :**  
**Moyenne**



**Quantité :**  
**4 pers.**

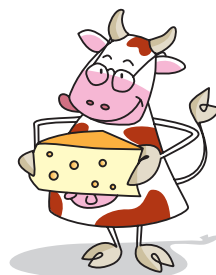
## Ingrédients

### Pour les brochettes

- 150 g de Gruyère de France
- 300 g de fromage de tête
- 20 cerneaux de noix
- 100 g de roquette
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel et mélange 5 baies

## Préparation

- Détaillez des cubes (environ 3 cm) de fromage de tête et faites de même avec le Gruyère de France. Glissez-les en les alternant sur une pique en bois.
- Lavez la roquette et placez-la dans un saladier. Assaisonnez avec du vinaigre balsamique et de l'huile d'olive, salez et poivrez. Ajoutez les cerneaux de noix.
- Répartissez la salade dans des petits bols et placez une brochette sur chaque bol.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**