

Brochettes bresi, raisins au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

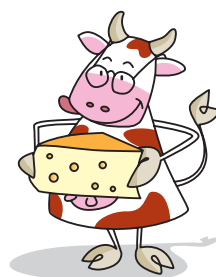
Ingrédients

Pour les brochettes bresi et raisins

- Bresi
- Raisin
- Gruyère de France

Préparation

- Une petite brochette automnale en forme de branche directement sortie de la forêt !
- Découpez le Gruyère IGP en forme de feuille à l'aide d'un emporte-pièce. Trempez-le dans un mélange d'épices puis formez des brochettes en alternant Gruyère IGP, raisin violet, bresi et à nouveau Gruyère IGP.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyereFrance