

Brochettes roulés de pain de mie au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

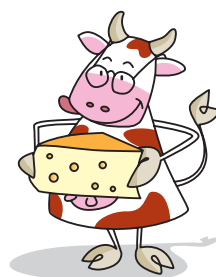
Ingrédients

Pour les brochettes roulés

- Pain de mie
- Gruyère de France
- Caviar de tomate

Préparation

- Une idée gourmande, idéale pour un petit pique-nique en famille. Cette recette est simple et peut être réalisée avec vos enfants...
- Vous aurez besoin de quelques tranches de pain de mie que vous passerez au rouleau à pâtisserie pour en faire une sorte de galette.
- Étalez sur le pain un peu de caviar de tomate puis ajoutez des fines lamelles de Gruyère de France coupées à l'aide d'un couteau éplucheur.
- Roulez délicatement le pain et sa garniture puis coupez en petits tronçons. Vous n'avez plus qu'à les disposer sur un pique à brochette.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyèredFrance