

Dés de Gruyère de France marinés au thym



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

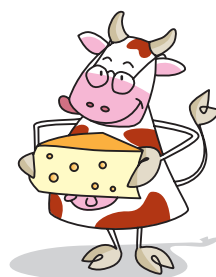
Pour les dés de Gruyère de France

- Dés de Gruyère de France marinés
- Huile d'olive
- Thym

Préparation

Pour 4 personnes

- Dans un bocal, ajoutez des dés de Gruyère de France d'environ 15 mn. Recouvrez avec une huile d'olive fruitée, ajoutez quelques branches de thym frais et un peu de baies roses.
- Ajoutez également une demi-gousse d'ail coupée finement.
- Laissez macérer un ou deux jours puis dégustez pour l'apéritif avec des petits croûtons de pain.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyereFrance