



10 min.



10 min.



2 pers.

LES RECETTES  
DE LA FAMILLE SOLER

# Chaource au ratafia & romarin

→ au barbecue



**LA RECETTE**  
d'Anne-Mette

**1** Allumez votre barbecue au charbon de bois avec le Mixx charbon de bois et briquettes ou les briquettes Soler.

**2** **La recette du chaource au ratafia au barbecue**

## INGRÉDIENTS



1 chaource



1 cuillère  
à soupe de  
ratafia



1 branche  
de romarin



Du pain

- Entaillez la croûte du chaource au centre.
- Décollez délicatement la peau et creusez un petit puits.
- Versez une cuillère à soupe de ratafia dans le creux et ajoutez la branche de romarin.
- Enveloppez le fromage dans une feuille de papier sulfurisé.
- Positionnez le fromage sur la grille.
- Fermez le couvercle de votre barbecue et laissez cuire pendant 10 minutes en cuisson indirecte.
- Pendant que le fromage cuit, vous pouvez couper des tranches de pain et les toaster quelques minutes sur la grille du barbecue.