



Fromage mariné à l'huile d'olive



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes mozzarella (ou de fromage de chèvre, à pâte mi-dure)

3 branches de romarin

2 gousses d'ail

baies de poivre rose

huile d'olive (extra vierge)

Méthode de préparation

- 1.** Lavez et séchez soigneusement un bocal en verre de type Weck.
- 2.** Égouttez le fromage et déposez-le dans le bocal.
- 3.** Ajoutez le romarin, l'ail pressé et les baies de poivre rose.
- 4.** Recouvrez d'huile d'olive et fermez le couvercle.
- 5.** Laissez mariner pendant une journée et servez.
- 6.** L'huile peut être utilisée pour assaisonner des salades ou pour préparer des bruschettas (pain grillé).