

*Fromages*  
Picodon rôti au lard



**20 min** 10 min 10 min **0** **323**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Fromage**

4 **Crottin de Chavignol**

**Garniture**

8 tranche(s) **Lard fumé**  
4 branche(s) **Romarin**  
4 c. à café **Huile d'olive**  
1 **Poivre noir**

**Étape 1**

Montage

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7). Déposer 2 tranches de lard sur une planche, en formant une croix. Y déposer au centre un picodon (crottin) et rabattre les tranches sur le dessus.
- 2 Maintenir les tranches ainsi rabattues avec une branche de romarin à la verticale. Si la branche n'est pas assez solide pour traverser le fromage, commencer par percer un trou avec un cure-dent avant d'y enfoncer le romarin. Recommencer l'opération pour les 3 autres picodons.

**Étape 2**

Cuisson

- 1 Arroser chaque picodon d'une cuillerée à café d'huile d'olive et assaisonner avec du poivre.
- 2 Déposer les picodons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les enfourner pendant 10 minutes.
- 3 Servir les picodons bien chauds et fondants en les transvasant délicatement sur des assiettes avec une spatule. A déguster en entrée, avec une salade verte par exemple.