



LOU PYTCHOUN AU BARBECUE



Ingrédients :

- 1 fromage Lou Pytchoun
- Pain (baguette ou pain de campagne)
- Gelée de fruits rouge, pesto, ail... (facultatif)

- Sortez le fromage Lou Pytchoun de son emballage. Emballez le dans du papier aluminium (minimum 2 tours).
- Déposez-le dans les braises encore chaudes mais pas brûlantes de votre barbecue.
- Laissez chauffer pendant 10 min. Sortez-le des braises, déballez-le, entaillez le fromage et trempez vos morceaux de pain directement dedans.

Astuces : le Lou Pytchoun fondu se marie très bien avec une gelée de fruits rouge. Personnellement j'ai testé avec une gelée de mûre. Excellent !!! Vous pouvez toujours en proposer au moment de le servir !
Vous pouvez aussi frotter votre pain avec une gousse d'ail et proposer un pesto en accompagnement.

Bref, laissez aller votre imagination !