Fromages de chèvre à l’huile d’olive

Si vous êtes fromage avant le dessert.



Ingrédients:

- Fromages de chèvre frais 6

- Huile d’olive
- Pétales de tomates séchées 5
- Baies roses 1/2 C à C
- Romarin 3 branches
- Thym 3 branches
- Piment 1
- Gousse d’ail 2

Ustensiles :

- Bocal en verre hermétique

Préparation :

- Couper les fromages en deux ou quatre si ils sont très gros
- Les mettre dans le bocal
- Ajouter les autres ingrédients
- Couvrir d’huile d’olive
- Mettre au réfrigérateur
- Patienter **UN** mois

Bon appétit !