

—  —
IDÉE RECETTE

Brochettes d'Eguia, chorizo et pruneaux



Brochettes d'Eguia chorizo et pruneaux



🍴 4 personnes ⌚ 10 minutes

Ingédients :

- 4 pics à brochettes
- 100g de Pur brebis Eguia Matocq
- 100g de chorizo
- 12 pruneaux

Préparation :

Couper la tranche d'Eguia Matocq en cubes.

Dénoyauter les pruneaux et réaliser des petites rondelles de chorizo. Sur un pic à brochette, piquer une rondelle de chorizo, un pruneau dénoyauté puis un cube de fromage, jusqu'à remplir le pic.

Renouveler l'opération sur tous les pics à brochettes.



Idéal pour un apéritif convivial !

Depuis 1950, la Fromagerie Matocq, située dans le village d'Asson au cœur du Béarn, affine des fromages d'exception au lait de brebis, vache ou chèvre.



Un savoir-faire familial, inspiré des bergers, qui respecte la tradition Basco-Béarnaise : un brossage à sec pour l'affinage basque et humide pour l'affinage béarnais.

Fromagerie Matocq – Route du Col du Soulor – 3 chemin Grabot
64800 ASSON – Tél : 05.59.71.40.03 – contact@matocq.fr
www.matocq.fr