

## PETITS CUBES DE FROMAGE MARINES

---

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : idéalement 24 h



### Ingrédients

Pour 1 gros bocal

300 g de comté (ou un mélange comté et mimolette vieille)

50 ml d'huile d'olive

100 ml d'huile de tournesol

1 pincée de flocons de piment

2 gousses d'ail

3 petites tiges de romarin frais, hachées

6 tiges de thym frais, hachées

1 c. à c. de poivre en grains

1 Citron

Effeuillez et hachez les brins de thym et de romarin. Mélangez avec les huiles, le piment, les grains de poivre concassés, le zeste du citron et les gousses d'ail écrasée avec le plat du couteau.

Coupez le comté et la mimolette en dés de la taille d'une bouchée. Mettez-les dans un bocal, versez l'huile par-dessus. Fermez, secouez et mettez à mariner au réfrigérateur, au minimum 30 minutes, mais idéalement 24 heures pour que les arômes se mélangent bien.

Astuce : préparez plusieurs bocaux et variez les saveurs en ajoutant à l'huile 1 c. à soupe de miel, ou de confit de tomates séchées, de pesto, de tapenade, etc... Et surtout gardez l'huile ! Elle sera délicieuse dans une vinaigrette ou pour cuire un poisson ou de la volaille.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel