



Vente de ROCAMADOUR à Flaujac-Poujols

La Ferme du Mas de Raounel (Vaylas) sera présente les samedis à 16h devant l'école maternelle. L'organisation :

- 1- Commande uniquement par caissette de 20 fromages au prix de 12,50 € la caissette – tél : 05.65.24.73.54 / Mail : b.gouraud@wanadoo.fr – les commandes doivent être passées au plus tard le jeudi.
- 2- Retrait de la commande le samedi à 16h précise devant l'école maternelle. Merci de respecter l'horaire car la livraison continue sur une autre commune.

La livraison est effectuée avec un camion frigorifique et dans le respect des règles sanitaires.

IDEE RECETTE RAPIDE

Préparation : 5mn

Cuisson : 3mn

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 Rocamadour un peu ferme
- 4 tranches de jambon de parme
- Quelques brindilles de thym citron ou thym nature
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive



Préparation :

1. Étalez les tranches de jambon sur une planche. Parsemez-les de brindilles de thym.
2. Déposez les Rocamadour au milieu de chacune puis roulez-les en les serrant légèrement.
3. Maintenez-les avec un pique en bois puis saisissez-les 3mn à la poêle dans l'huile d'olive en les retournant.
4. Servez aussitôt.