



### **ROUGETTE Fromage au four avec paquets de jambon à l'ananas et brochettes**

35 minutes

simple

2 ROUGETTE Fromages au four 320g

1 boîte (850 ml) de tranches d'ananas

16 tranches de jambon cuit

200g de fraises

3 avocats

2 cuillères à soupe de jus de citron vert

gros poivre

8 brochettes en bois



#### **Préparation:**

Profitez en un instant

1. Préparez le fromage au four de ROUGETTE selon les instructions sur l'emballage. Égoutter l'ananas et couper les tranches en deux. Pliez les tranches de jambon pour former un rectangle et enroulez-les autour les moitiés d'ananas. Faire griller les paquets de jambon ananas des deux côtés sur le gril chaud.

2. Lavez, nettoyez et coupez en deux les fraises. Couper en deux et épépiner les avocats. Retirer la peau, couper la chair en morceaux et saupoudrer de jus de citron vert. Percer les fraises et les morceaux d'avocat alternativement sur les brochettes en bois. Retirez le fromage cuit du four. Disposer sur une assiette avec les paquets d'ananas-jambon et les brochettes fraise-avocat. Saupoudrer de gros poivre.