

Déjeuner de soleil

TENDANCE SUISSE

UN PIQUE-NIQUE DANS UNE PRAIRIE, UN DÉJEUNER SOUS LA TONNELLE, UN BUFFET IMPROVISÉ SUR LA TERRASSE, SAVOURONS TOUTES LES OCCASIONS DE DÉGUSTER LES FROMAGES DE SUISSE, DES FROMAGES QUI ONT LE BON GOÛT D'ÊTRE DÉLICIEUX TOUTE L'ANNÉE ET DE SE PRÊTER VOLONTIERS À TOUTES LES RECETTES GOURMANDES.

ET PATATI ET FRITTATA

C'est une mystérieuse saumure aux herbes qui confère au fromage **Appenzeller SURCHOIX** sa saveur incomparable...

Ce sont le cerfeuil, la ciboulette et le persil qui tempèrent son caractère quand, râpé et en dés, il est incorporé à une omelette dorée au four, à déguster tiède ou froide.



SALADE MUSCLÉE

Les allumettes d'**Emmentaler AOC Classic**, affiné en cave de 4 à 8 mois et les pousses d'épinard ont en commun leur

léger goût de noisette. Ils s'épanouissent dans une salade de tagliatelles de courgettes revenues à l'huile d'olive, agrémentée de pignons et de basilic.

SÉSAME OUVRE-TOI

Les petits pains au sésame grillés, les tomates cerise cuites au four, les feuilles de roquette, tous mettent en valeur le goût typé et la pâte tendre des lamelles de **Gruyère AOC Réserve**, fruit d'un affinage de 10 à 16 mois. Un délice de sandwich!



Retrouvez ces idées-recettes, et bien d'autres encore, sur www.fromagesdesuisse.com



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

www.mangerbouger.fr