

la BROCHETTE . . .

Ingédients

Pour 16 petites brochettes
Temps de préparation : 10 min

- 200g DE **BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP** OU 4 **PICODONS AOP**
16 GRAINS DE RAISIN OU AUTRE MORCEAUX DE FRUITS DE SAISON (FIGUE,
ABRICOT DES BARONNIES, POMME)
MIEL LIQUIDE DE VOTRE CHOIX (FACULTATIF)
NOIX DE GRENOBLE AOP
16 PICS EN BOIS OU CURE-DENTS

Préparation

Couper le fromage en petits dés.

Laver et sécher les raisins ou laver et découper les fruits.

Casser les noix et mettre de côté les cerneaux.

Monter les brochettes sur le pain, avec le fromage, la noix et le grain
de raisin à l'aide d'un cure dent.

(facultatif)



Un cocktail sans alcool, frais et plein de pep's

PÉTILLANT D'ABRICOT

Pour 4 verres de 20 cl

Ingédients

40 CL DE NECTAR D'ABRICOT DES BARONNIES IGP

40 CL DE KOMBUCHA AU GINGEMBRE

GLAÇONS (FACULTATIF)

Préparation

Versez le nectar d'Abricot des BaronnieS bien frais dans un verre. Complétez avec le kombucha au gingembre, délicatement, pour conserver toute son effervescence. Mélangez légèrement... et c'est prêt !

Une belle rencontre entre la douceur fruitée de l'Abricot des BaronnieS IGP et le pep's légèrement épicé du gingembre.



les glaçons

le P'TIT ABRICOT . • .

La Clairette en cocktail ? On dit oui !

Pour 1 verre de 20 cl

Ingrédients

1,5 CL À 3 CL DE NECTAR D'ABRICOT DES BARONNIES IGP

12 CL DE CLAIRETTE DE DIE AOC

GLAÇONS

ZESTE DE CITRON (FACULTATIF)

Préparation

Versez tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons.

Donnez un coup de cuillère pour mélanger.

avec un zeste de citron.



la TARTINE

Ingédients

Pour 4 tartines ou 16 bouchées
Temps de préparation : 10 mn

- 1 PAIN À LA FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE IGP
- 2 SAINT-MARCELLIN IGP (PLUTÔT MOELLEUX) OU 3 PICODON AOP
- 1 GOUSSE D'AIL DE LA DRÔME IGP
- 1 POT D'OLIVES NOIRES DE NYONS AOP
- 12 NOIX DE GRENOBLE AOP
- HUILE D'OLIVE DE NYONS AOP OU AFFINADE



Préparation

Couper 4 larges tranches dans le pain et les faire griller.
Eplucher les gousses d'ail et frotter le pain.
Déposer un filet d'huile d'olive ou d'affinade
Ajouter 1 demi-Saint-Marcellin ou 1 Picodon coupé en
sur la tartine