

## Hérisson au Rogallais et au Rousset (Apéritif)

Temps de préparation : 30 minutes

### Ingrédients :

- 500 g de **Rogallais**
- 500g de **Rousset** brebis
- 500g de **Rousset** chèvre
- tomates cerise
- 1 bocal d'olives dénoyautées
- 1 gros pamplemousse (ou melon)

### Préparation :

- Coupez le fromage en dés.
- Lavez et équeutez les tomates cerise
- Sur des piques-apéritif, embrochez en alternance : une tomate et un cube de fromage.
- Sur d'autres piques, embrochez : une olive et un cube de fromage.
- Piquez sur le pamplemousse en laissant l'assise libre.  
(Pour le melon, coupez l'extrémité pour que ce dernier tienne bien à plat)

Bon appétit et **Rogallais**-vous !