



Collations

Bouchée de pain d'épices au fromage aux herbes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de fromage à la crème
16 tranches de pain d'épices (en fines tranches)
marmelade
ciboulette
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez 1 cs de ciboulette finement hachée au fromage à la crème. Salez et poivrez. Défoncez des petits ronds dans les tranches de pain d'épices.

Répartissez le fromage sur la moitié de ces petits ronds. Recouvrez avec le reste des petits ronds en déposant chaque fois par-dessus ½ cc de marmelade. Terminez par quelques brins de ciboulette.

