



Collations

Boulette de fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de fromage à la crème (température ambiante)
50 grammes de pignons de pin (hachés)
60 grammes de mozzarella (râpée)
60 grammes cheddar (râpé)
cracker (mini)
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
2 jeunes oignons (coupés finement)
3 cuillères à soupe de crème aigre
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez le fromage à la crème avec la crème aigre puis salez et poivrez. Ajoutez le cheddar, la mozzarella et les jeunes oignons puis mélangez bien le tout. Faites-en une boule que vous enveloppez dans une feuille fraîcheur et réservez 1 heure au frigo.

Mélangez les herbes fraîches avec les pignons de pin. Répartissez ce mélange sur un morceau de feuille d'aluminium. Retirez le film fraîcheur de la boule de fromage et roulez celle-ci dans le mélange. Veillez à bien couvrir toute la surface.

Déposez la boule de fromage sur un beau plat avec les mini crackers tout autour. Servez immédiatement.

