

## Frites de Comté



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

*Secouez plusieurs fois à intervalles de 10 minutes. Cela permet une meilleure diffusion de la couleur.*

Recette proposée par : JEAN BEGEL

### Ingrédients

- 250 g de comté
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 cuillère à café de curry

### Préparation

- 1 Coupez le fromage en bâtonnets de la taille d'une frite.
- 2 Mélangez dans une boîte hermétique une cuillère à café de curry avec une cuillère à café de jus de citron.
- 3 Placez les bâtonnets de fromage dans la boîte et refermez. Secouez de façon à ce que les bâtonnets soient enrobés de manière uniforme.
- 4 Versez dans le bol de service et dégustez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

