

Bouchées de fromage de chèvre aux herbes



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Vous pouvez accompagner ces bouchées de rondelles de chorizo et d'un bon pineau des Charentes frais.

Ingrédients

- chèvre frais
- ciboulette - ciselée
- herbes de provence
- poivre
- pics en bois

Préparation

- 1 Dans un grand récipient, malaxez le chèvre frais avec la ciboulette ciselée et un peu de poivre. Formez des petites boulettes, puis roulez-les doucement dans les herbes de Provence.
- 2 Déposez-les sur un joli plat et piquez chacune d'elles d'un pic en bois. Servez bien frais à l'apéritif.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

