

Sucettes parmesan chèvre



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 12 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 8 mn

Un amuse-bouche qui ne laissera pas indifférent !

Recette proposée par : Nadine Lepeinteur

Ingrédients

- 1 bûche de chèvre frais
- 150 g de parmesan
- 200 g de gruyère râpé
- quelques graines multigraines
- poivre 5 baies
- pics cure-dents

Préparation

- 1 Mettez tous les ingrédients dans le bol de votre robot mixeur et hachez grossièrement.
- 2 Préchauffez votre four thermostat 8.
- 3 Sur une plaque pour votre four, posez une feuille de papier cuisson puis déposez vos pics.
- 4 Disposez 1 cuillère à café de la préparation hachée sur le haut de chaque pic.
- 5 Étalez en rond, saupoudrez de poivre et de graines multigraines.
- 6 Enfournez pour 5 à 8 minutes de cuisson et surveillez régulièrement.
- 7 Laissez-les refroidir complètement avant de les décoller doucement du papier cuisson.
- 8 Présentez-les, piqués dans un fruit, posés sur une verrine ou sur un plateau.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

