

HELENE FREBOURG



Sucettes au fromage

La liste des courses

- 100 g de gruyère
- 70 g de parmesan
- épices (poivre, curry, paprika, herbes de Provence,)
- graines (lin, courges, sésame, pavot, ...)

Les temps

- préparation : 5 mn
- cuisson : 5 mn

La photo



Agrandir cette photo

Déroulé

- préchauffez votre four à 180°C
- dans le cul de poule, verser les 2 fromages
- bien mélanger avec le fouet
- dans plusieurs bols, selon votre nombre d'épices ou graines
- ajouter les épices ou graines, dans chaque bol
- bien mélanger dans chaque bol avec une fourchette
- posez la toile Silpat sur la plaque perforée
- y déposez des petits batonnets, et des petits tas de fromage sur chaque batonnet de manière à faire une sucette
- mettre au four 5 à 10 minutes
- laisser refroidir
- disposer les sucettes dans un verre haut rempli de riz ou graines et servez à l'apéro !

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

Produits associés

Fouet Ergonomique

MA 111029

Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025

Toile Silpat 29 x 21 cm

SP 2921

Toile SILPAT 37,5 x 27,5
cm

SP 3727

Toile Silpat 40 x 35 cm

SP 4035



Tablier Enfant
"Gourmandises"

VR00172



Tablier noir brodé
Gourmandise

VR00174



Créer ma thématique