



Fabriquer des friandises amusantes pour Pâques : Poussins au fromage



Ingrédients

- 15 grammes Truffe bio Henri Willig
- 15 gram Henri Willig Organic Jersey
- 12.5 grammes d'ananas coupés en petits morceaux
- 62.5 mascarpone de gramme
- 0.25 carotte (petits morceaux pour la décoration)
- grains de poivre ou graines de pavot pour les yeux

La préparation

Incroyablement amusant sur votre plateau de fromages et lors du brunch de Pâques : les poussins de Pâques !

Mélangez le mascarpone avec l'ananas et le fromage de truffe, mettez le mélange couvert au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Mettez le fromage jersey dans un bol. Roulez des boules dans le mélange et passez-les une à une dans le fromage. Découpez des becs et des pieds dans la carotte et faites des yeux avec les grains de poivre.

Tartinez un toast de trempette au fromage Henri Willig et déposez-y le poussin. Retirez les grains de poivre avant de déguster les poussins au fromage. Vous servez à des visiteurs ? Vous pouvez aussi faire les yeux avec des graines de sésame ou des morceaux d'algues séchées, par exemple.

Nous trouvons cela super créatif, merci @smullenmetloes !
 ;