



Bâtonnets de fromage avec le jeune fromage de chèvre Henri Willig et la trempette HW au jalapeño doux



Ingrédients

- 2 brins de romarin frais
- 8 feuilles de pâte Filo
- 1 Fromage de chèvre jeune Henri Willig
- 1 Trempette sucrée au jalapeño d'Henri Willig

La préparation

Préparation :

Préchauffer le four à 200 degrés Celsius et tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Hachez finement le romarin. Répartissez le romarin et le fromage de chèvre Henri Willig en 8 portions. Placez une feuille de pâte Filo, la pointe vers vous, et parsemez une bande de romarin finement haché au milieu sur toute la longueur de la pâte. À côté du romarin, faites une bande de fromage de chèvre Henri Willig émietté. Répartissez une cuillère à soupe de Jalapeño doux Henri Willig sur le fromage par feuille. Frapper les côtés de la pâte Filo sur le fromage et rouler la pâte plus loin pour former une tige de fromage. Répétez l'opération 8 fois. Placez les bâtonnets de fromage côte à côte sur la plaque de cuisson et faites-les cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Placez les bâtonnets de fromage sur un plateau et servez-les avec un pot de Henri Willig Sweet Jalapeño Dip.