



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

Méthode de préparation des bâtonnets au fromage de chèvre jeune

Envie de quelque chose de nouveau et de savoureux ? Essayez nos bâtonnets de fromage croustillants au fromage de chèvre Henri Willig et à la trempette au jalapeño doux ! Une recette simple et délicieuse, parfaite pour accompagner un apéritif ou un en-cas savoureux. Ces bâtonnets de fromage contiennent la saveur fraîche du romarin et la touche épicée du piment doux. La préparation est facile et le résultat est garanti pour impressionner. Avec cette recette, vous pouvez préparer en un rien de temps quelque chose de spécial avec des ingrédients de tous les jours. Préparons ensemble ces délicieux bâtonnets au fromage !

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 200 degrés Celsius et tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- 2: Hacher finement le romarin.
- 3: Répartir le fromage de chèvre au romarin et Henri Willig dans 8 portions.
- 4: Disposer une feuille de pâte Filo, la pointe vers soi, et saupoudrer au centre une bande de romarin finement haché sur toute la longueur de la pâte.
- 5: A côté du romarin, faire une bande de fromage de chèvre Henri Willig émietté. Répartir une cuillère à soupe de Jalapeño doux Henri Willig par feuille sur le fromage.
- 6: Replier les côtés de la pâte Filo sur le fromage et rouler la pâte pour former une tige de fromage. Répétez l'opération 8 fois.
- 7: Placer les bâtonnets de fromage côte à côte sur la plaque de cuisson et les faire cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- 8: Placer les bâtonnets de fromage sur un plateau et servir avec un pot de trempette douce au jalapeño Henri Willig.

Prêt à préparer des bâtonnets de fromage avec du jeune fromage de chèvre et une trempette sucrée au jalapeño ?

Prêt à surprendre vos invités avec ces bâtonnets de fromage uniques ? Pour obtenir des ingrédients de la meilleure qualité, y compris notre trempette au fromage de chèvre Henri Willig et au jalapeño doux, visitez notre boutique en ligne. Cette recette deviendra certainement l'une des préférées lors de votre prochaine réunion. Amusez-vous bien en cuisinant et profitez-en !