



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

Méthode de préparation Gâterie de Pâques : Poussins au fromage

Vous êtes à la recherche d'une friandise de Pâques à la fois mignonne et savoureuse ? Ces poussins de Pâques sont exactement ce qu'il vous faut ! Ces mignons petits poussins sont non seulement amusants à placer sur votre plateau de fromages, mais aussi parfaits pour un brunch de Pâques festif. La recette est simple et créative. Vous mélangez du mascarpone avec de l'ananas et du fromage de truffe, vous faites des petits poussins et vous les roulez dans du fromage Jersey. Ajoutez un bec de carotte, des pattes et des grains de poivre. Servez sur des toasts avec un dip au fromage Henri Willig et profitez de cette délicieuse surprise de Pâques. Merci à @smullenmetloes pour cette superbe création !

La préparation

- 1: Mélanger le mascarpone avec l'ananas et le fromage de truffe, placer le mélange couvert au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- 2: Mettre le fromage jersey dans un bol. Roulez des boules avec le mélange et passez-les une à une dans le fromage.
- 3: Dans la carotte, coupez un bec, des pieds et faites des yeux avec les grains de poivre.
- 4: Tartinez un toast de trempette au fromage Henri Willig et déposez-y le poussin. Retirez les grains de poivre avant de déguster le poussin au fromage. Servir à des visiteurs ? Vous pouvez également faire les yeux avec des graines de sésame ou des morceaux d'algues séchées, par exemple.

Commençons par les poussins au fromage !

Ces Poussins de Pâques ne sont pas seulement un régal pour les yeux, mais aussi pour les papilles. Parfaites pour votre fête de Pâques ou votre brunch. Soyez créatifs avec les petits yeux et surprenez vos invités avec cette friandise mignonne et délicieuse. Merci, @smullenmetloes, pour cette idée géniale !