

Finger food

Billes de chèvre multicolores



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

197

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation

- 1 Dans un saladier mélanger le chèvre avec le mascarpone. Saler et poivrer.
- 2 A l'aide d'une cuillère à café, prélever un peu de cette pâte et la rouler entre les paumes de main ou sur une planche à découper pour former une bille.
- 3 Réserver les billes sur un plateau.

200 g **Chèvre frais**
 2 c. à soupe **Mascarpone**
 1 c. à soupe **Pistaches**
 1 c. à soupe **Curry**
 1 c. à soupe **Pignons de pin**
 1 c. à soupe **Graines de sésame**
 1 c. à soupe **Ciboulette**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 2

Dressage

- 1 Hacher les pistaches et les pignons séparément.
- 2 Disposer les épices, la ciboulette, les pistaches et les pignons hachés dans des assiettes creuses (une par ingrédient).
- 3 Rouler les billes de chèvre dans chaque ingrédient afin d'en recouvrir toute la surface.
- 4 Piquer d'un cure dent.
- 5 Conserver au frais jusqu'au moment de servir.