

Finger food

Bouchées sucrées salées de fraises aux deux fromages



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

210

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les bouchées salées sucrées

16 **Fraise**
150 g **Brillat-Savarin**
40 g **Crème de roquefort**
1 c. à soupe **Sirop de Grenadine**
1 **Roquette**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des fraises

- 1 Équeuter les fraises, les couper en deux dans la longueur. Couper légèrement la partie bombée pour réaliser un socle afin qu'elles puissent tenir en étant stables.
- 2 Réserver les fraises dans une assiette.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Dans un bol, écraser légèrement le fromage frais à la fourchette.
- 2 Ajouter la crème de roquefort et mélanger.
- 3 Ajouter un trait de sirop de grenadine, mélanger à nouveau.
- 4 Utiliser une poche à douille munie d'une douille cannelée pour dresser la préparation au fromage.

Étape 3

Dressage des bouchées

- 1** Disposer les socles de fraise bien à plat dans de petites coupelles sur un plat.
- 2** Déposer une noix de fromage sur chaque fraise grâce à la poche à douille.
- 3** Parsemer de quelques cristaux de sel Maldon.
- 4** Décorer chaque bouchée d'une petite feuille de roquette.