



Finger food

# Billes de fromages



3h15

15 min

0

3h

277

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour le mélange de noix

60 g **Noix de pécan**  
40 g **Graine(s) de courge  
séchée(s)**  
40 g **Amande(s)  
entière(s)**

## Ingrédients pour les billes de fromage

120 g **Fromage frais à  
tartiner**  
90 g **Cheddar**  
30 g **Canneberge(s)  
(Cranberries) séchée(s)**  
1 pincée(s) **Sel**  
1 pincée(s) **Poivre**

## Ingrédients pour le dressage

24 **Biscuit(s) salé(s)**  
3 **Carotte(s)**  
3 branche(s) **Céleri-  
Branche**

## Étape 1

### Préparation des noix et des fromages

- 1 Concasser les noix de Pécan, les graines de courge et les amandes en petits morceaux à l'aide d'un couteau de chef. Les réserver dans une assiette creuse.
- 2 Verser le fromage frais dans un saladier.
- 3 Si le fromage frais est encore trop froid, le mettre au micro-ondes pendant 5 secondes pour qu'il soit à température ambiante.
- 4 Râper le cheddar, l'ajouter dans le saladier.
- 5 Hacher grossièrement les canneberges et les ajouter dans le saladier.
- 6 Saler, poivrer.
- 7 Mélanger la préparation au fromage à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.
- 8 Racler les bords du saladier à l'aide d'une Maryse puis recouvrir de film alimentaire.
- 9 Mettre le saladier au réfrigérateur pendant au moins 3 heures, voire une nuit.
- 10 La préparation doit être bien ferme pour pouvoir rouler les billes de fromage.

## Étape 2

### Préparation de la garniture

- 1 Peler et couper les carottes en deux dans le sens de la longueur, puis en bâtonnets.
- 2 Découper les extrémités du céleri en conservant les feuilles.
- 3 Détailler le céleri en bâtonnets.

## Étape 3

### Formation des billes de fromage

- 1 Quand la préparation au fromage est bien ferme, la sortir du réfrigérateur.
- 2 Rouler manuellement le fromage en forme de billes.
- 3 Déposer chaque bille de fromage dans l'assiette remplie de brisures de noix.
- 4 Rouler les billes jusqu'à ce qu'elles soient entièrement panées de noix.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Déposer les billes de fromage sur une assiette de service.
- 2 Verser les carottes et les bâtonnets de céleri dans des pots à confiture.
- 3 Mettre les biscuits dans un bol.
- 4 Disposer les légumes et les biscuits salés autour des billes de fromage.
- 5 Servir sans attendre.