



AMUSE-BOUCHE

Ingrédients :

Tête de moine
Fromage blanc style St-Morêt, Philadelphia, Cottage cheese
Tomates séchées à l'huile d'olive
Petits crackers
Ciboulette

Recette :

1. Préparer des « œillets » de tête de moine au moyen de la « girolle à tête de moine »
2. Tartiner les crackers avec le fromage blanc mélangé avec de la ciboulette
3. Couper des petits morceaux de tomates séchées et les disposer sur les crackers.
4. Dresser un plat en alternant tête de moine et crackers.