

Billes de chèvre

et son trio d'enrobé



Pour 15 billes (selon la grosseur de vos billes)

Préparation : 15 minutes

- 1 bûche de chèvre frais
- 2 c à soupe de graines de pavot
- 2 c à soupe de ciboulette ciselée
- 40 g de raisins secs blonds ou noirs

ou

- Graines de lin
- Herbes de Provence
- Paprika doux
- Graines de sésame
- Noisettes concassées
- Pistaches concassées
- Dés de fruits confits

Coupez le chèvre en rondelles.

Formez les boules dans le creux de votre main. Réservez sur une assiette.

Répartissez les ingrédients d'enrobage dans des coupelles.

Faites rouler les boules de chèvre dans les graines de pavot, les raisins secs et la ciboulette.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Piquez des pics dans les boules de chèvre pour en faciliter la prise.

Parfait pour compléter vos gâteaux apéritifs.