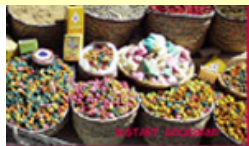


INSTANT GOURMAND



Bouchée chèvre-asperge aux noisettes



Pour 8 bouchées :

- 8 minis blinis
- 16 pointes d'asperges
- 60g de fromage de chèvre frais
- 30g de crème fraîche épaisse
- 20g de noisettes concassées
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette
- sel, poivre

Mélanger le fromage de chèvre, la crème, les noisettes et l'huile. Réchauffer les minis blinis quelques secondes au four à micro-ondes.

Former 8 quenelles de chèvre aux noisettes à l'aide de deux petites cuillères. Placer une quenelle sur chaque blinis, déposer sur le dessus deux pointes d'asperges. Saler et poivrer.

Déguster à peine tiède.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com