

Le clou du buffet : boulettes crémeuses dans leur panure ibérique

Dans tout bon apéro qui se respecte, on trouve des petites bouchées délicieuses de toutes sortes et ces boulettes crémeuses risquent bien de faire sensation dans votre prochain buffet ! Une chose est sûre, vos convives en redemanderont !



12... 6 seek to 10%, 20% ... 60%

to previous

Sur le plan de travail (pour 12 bouchées) :

- 280 g de fromage frais (10 onces)
- 140 g de fromage râpé (1,5 tasse)
- 1 gousse d'ail émincé
- 1 cuillère à café de paprika
- Sel et poivre
- 120 g de jambon serrano (4,5 onces)
- 40 g de noix de pécan (1/3 de tasse)
- 20 g de ciboulette (1/2 tasse)
- Bretzels en bâton

Aux fourneaux !

1. Mélangez le fromage frais, le fromage râpé, l'ail et les épices dans un saladier. Formez ensuite 12 boules à l'aide d'une cuillère à glace. Posez les boules en question sur un plateau puis mettez au frais pendant 30 minutes environ.
2. Pendant ce temps, préparez l'enrobage dans un saladier : mélangez les morceaux de jambon avec les noix de pécan et la ciboulette. Roulez ensuite chacune des boules dans la mixture puis ajoutez un bretzel en bâton pour une touche déco et pratique.

En ce qui concerne l'enrobage, vous pouvez faire preuve d'imagination afin qu'il y en ait pour tous les goûts (autres noix et épices, par exemple) ! Il ne vous reste plus qu'à savourer ! Bon Ap'... éro !