

Bonbon de Chaume

Ingrédients

Feuilles de Brick
Chaume
Tiges de ciboulette
Jaune d'œuf
Coulis d'oranges au thym (à réaliser!)
Poivre
Fleurs de thym (ou autre)



Cuisiner | Décorer | Offrir

Préchauffez le four à 180°.

Découpez des rectangles de feuilles de Brick. Découpez de petits rectangles de fromage Chaume. Réalisez des bonbons (voir photo ci-dessous).

Attachez les extrémités avec des tiges de ciboulette.

Badigeonnez vos bonbons avec un jaune d'œuf avant de les enfourner. Faites-les dorer en surveillant qu'ils ne brunissent pas.

Réalisez un coulis d'oranges au thym que vous disposerez sur l'assiette avant d'y ajouter votre bonbon. Poivrez et ajoutez quelques fleurs de thym ou selon vos goûts et saison.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Set de 3 couteaux
à fromage GEFU
19⁹⁵€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

