



bouchées de fromage de chèvre au prosciutto



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

120 grammes de fromage de chèvre doux
80 grammes de fromage à la crème
4 tranches de prosciutto
1 cuillerée à thé de zeste d'orange
1 cuillerée à thé de feuilles de thym frais
120 grammes de pistaches (grillées, finement hachées)
12 olives vertes (dénoyautées)

Méthode de préparation

- 1.** Dans un bol de taille moyenne, mélangez le fromage de chèvre et le fromage frais jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- 2.** Hachez finement 2 tranches de prosciutto et ajoutez-les, avec le zeste d'orange et le thym frais. Mélangez bien.
- 3.** Divisez la préparation en 12 portions et façonnez des boulettes. Roulez chaque boulette dans les pistaches hachées en pressant légèrement pour bien les faire adhérer. Laissez raffermir au réfrigérateur pendant 30 minutes. Coupez les 2 tranches de prosciutto restantes en 12 morceaux.
- 4.** Piquez une olive sur un cure-dent, ajoutez un morceau de prosciutto plié en deux, puis terminez avec une boulette de fromage.