



BOULETTES DE FROMAGE DE BREBIS ET SALADE AU DRESSING AU MIEL



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LES BOULETTES

- 125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 400 g** Fromage de brebis, écrasé
- 50 g** Amandes, finement hachées
- 50 g** Graines de courge, finement hachées
- 50 g** Olives noires, finement hachées

POUR LE DRESSING

- 40 ml** Huile d'olive
- 2 cs** Vinaigre de vin blanc
- 1 cs** Miel
- Sel et poivre

POUR LA GARNITURE

- 100 g** Raisins
- Tomates cerises, coupé fin
- Chicorée frisée

PRÉPARATION

1. Pour les boulettes, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage de brebis. (Si la masse est trop molle, mettre un court instant au réfrigérateur). Former 12 boulettes à partir de la masse.
2. Rouler 4 boulettes dans les amandes, 4 dans les graines de courge et 4 dans les olives et bien appuyer.
3. Pour le dressing, mélanger l'huile d'olive, le vinaigre, le miel, le sel et le poivre.
4. Dresser sur chaque assiette 3 différentes boulettes. Garnir avec des raisins, des tomates cerises et de la chicorée frisée et y verser le dressing.