



Boules apéro au raisin

ingrédients :

Fromage de chèvre frais

gros raisin peu importe la couleur

sel poivre

thym

graine de tournesol

toutes sortes de graines pour enrober la boulette {sésame, chia, gomasio (sésame torréfié +sel),etc...}

dans cette recette il n'y a pas de quantité cela dépend du nombre de raisin que vous voulez faire.

Réalisation :

Mélanger le fromage frais avec du thym et les graine de tournesol,le sel, le poivre.

Enrober le grain de raisin de cette pâte et rouler la boulette dans les petites graines.

Remette les boulettes au frais. Au moment de servir coupe délicatement les boulettes en deux.

Servir à l'apéro c'est beau et c'est bon.