Boules de fromage à tartiner

30 MIN. ET MOINS – ACCOMPAGNEMENTS – NOËL – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 45-50

TEMPS DE PRÉPARATION : 25-30 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse de cheddar, râpé
- 1 tasse de fromage à la crème, tempéré
- ½ tasse de parmesan
- 1 oignon vert, haché finement
- 1 c. thé de paprika
- Sel et poivre au goût

Garniture :

- Bacon cuit, émietté
- Canneberges séchées, hachées
- Noix de Grenoble, hachées finement
- Ciboulette, ciselée

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients (sauf la garniture).
2. Rouler en petites boules d'environ 1 c. à thé.
3. Rouler par la suite les boules de fromage dans la garniture choisie. *

*Vous pouvez rouler les boules de fromage d'avance. Je ne vous conseille pas de les rouler dans le bacon ou les noix à l'avance. La garniture perdra de son croquant.