



Arbre apéritif avec fromage

Valeurs nutritives par personne: protéines 26 g, lipides 32 g, glucides 5 g, 420 kcal

Original et parfait pour un apéritif! Fromage, olives, tomates, fines herbes, tout est piqué en brochettes sur une boule en polystyrène. Effet wouah! assuré.

Ingrédients

Apéritif
Pour 8 personnes

env. 40 feuilles de laurier fraîches ou séchées

2 bouquets de romarin

200 g de fromages à pâte molle , p. ex. fromage à la crème

2 tranches de fromage à raclette, p. ex. au paprika ou au poivre

200 g d'un mélange d'olives

env. 30 mozzarelline

env. 30 tomates cerises

Ustensiles

- boule en polystyrène
- cure-dents

À vos tabliers!

Préparation: env. 60 minutes

Disposer la moitié des feuilles de laurier sur un plat ou une grande assiette. Placer la boule en polystyrène au centre.

Couper la pointe des brins de romarin. Détailler le fromage à pâte molle en dés et découper des étoiles dans le fromage à raclette. Piquer les dés de fromage chacun sur une brochette en bois et faire de même avec les tomates, les olives et les mozzarelline.

Piquer les brochettes de façon décorative sur la boule en polystyrène - au besoin, y faire de petits trous au préalable à l'aide d'un cure-dent. Piquer une ou deux étoiles de fromage sur le point culminant de la boule, répartir le reste des étoiles tout autour. Remplir joliment les interstices avec le reste des feuilles de laurier et le romarin.

Recette: Philipp Wagner

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/arbre-aperitif-avec-fromage>

Le p'tit truc

- Objectif zéro gaspi: l'apéritif terminé, utiliser les feuilles de laurier et les fines herbes de la décoration pour affiner un plat ou alors les faire sécher. Les restes de fromage à raclette peuvent servir à gratiner des légumes ou un autre plat.