



Sucettes de chèvre frais, pomme, miel, romarin, pavot et sésame

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 8 à 10 min

Temps de prise au frais : 30 min

Recette pour 8 à 10 sucettes

Ingédients

- 250 g de fromage de chèvre frais
- 2 pommes
- 20 g de beurre demi-sel
- Des graines de pavot
- Des graines de sésame
- 1 c. à soupe de miel
- Quelques brins de romarin
- Sel et poivre du moulin

1. Ciseler finement le romarin.
2. Peler les pommes et prélever des boules sur le fruit à l'aide d'une cuillère parisienne.
3. Dans une poêle, faire revenir les boules de pommes dans le beurre et le miel jusqu'à ce qu'elles soient tendres, ajouter le romarin. Poivrer légèrement et mélanger.
4. Enrober chaque boule de pomme, de fromage frais. Les boules doivent être de la taille d'une noix.
5. Planter une pique dans les boules et les passer dans le pavot ou le sésame.
6. Réserver au frais pendant 30 minutes.
7. Déguster avec une bière de Printemps !