

Bretzels pop

Pour 20 pièces

Préparation : 10 min – Réfrigération : 1 h

Ingrédients :

- 1 poignée de cacahuètes
- 1 poignée de pistaches émondées
- 1 paquet de Bretzels en stick
- 200g de Philadelphia nature ou fromage frais de chèvre de type Petit Billy (ou moitié nature, moitié ail et fines herbes par ex !!)
- 1cc de crème fraîche épaisse



Ustensiles spécifiques : un mixeur, un bol, une assiette et une cuillère!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Mixer les cacahuètes et les pistaches. Mélanger les 2, ou pas, et réserver !
- Mettre le fromage frais dans un bol. Ajouter une cuillère à café de crème. Bien mélanger le tout.
- Façonner des boulettes de fromage frais à l'aide d'une cuillère ou dans vos mains et les rouler.
- Les enrober dans la panure de cacahuètes et de pistaches.
- Piquer un stick de bretzel dans chaque boulette et poser sur une assiette.
- Laisser refroidir 1 heure avant de déguster.

Variante de panures : des baies roses, de la ciboulette, des cacahuètes et des pistaches non mélangées, ...

Bon appétit !!!!