

Tourbillons de chèvre & croquant de pistache

Pour 48 Tourbillons

Préparation : 15 min - Repos : 2h

Ingrédients :

- 400g de chèvre frais*
- 2cs de Persil*
- 30g de pistaches concassées*
- 24 Tuc*



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un mixer, une spatule coudée, une plaque aluminium perforée et l'empreinte Tourbillons.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Ecraser le fromage de chèvre dans un cul de poule et ajouter le Persil ciselé.*
- Mixer les pistaches grossièrement et les ajouter au fromage.*
- Bien mélanger.*
- Placer l'empreinte Tourbillons sur une plaque perforée.*
- Garnir les empreintes à l'aide d'une cuillère en tassant bien.*
- Lisser à la spatule et placer au congélateur 1 heure.*
- Couper les Tuc en 2 et déposer un tourbillon au fromage dessus.*
- Garder au frais 1h puis servir sans attendre.*

Bon appétit !