


SUCETTES DE FROMAGE FRAIS AU CURRY ET AU CURCUMA

Préparation	15min
Cuisson	5min
Repos	30min
Total	50min
Part(s)	6 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

250 g de fromage frais	1 cuillère à café de cumin moulu
2 cuillères à café de piment fort flocons FUCHS	½ cuillère à café de coriandre moulue FUCHS
1 cuillère à café de paprika FUCHS	1 pincée de sel
250 g de fromage frais	6 gressins
2 cuillères à café de piment fort flocons FUCHS	

Préparation :

1. Assaisonner le fromage frais avec les épices et le sel, puis réserver 30 minutes au réfrigérateur.
2. Ensuite, former des boules de la taille d'une noix.
3. Piquer un stick apéritif ou gressin fin dans chaque boule, les saupoudrer de flocons de piment et servir immédiatement.

