


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 12 noix de cajou
 ½ cuillère à café de curry FUCHS 6 gressins
 ½ cuillère à café de curcuma moulu FUCHS

Préparation :

1. Faire griller les noix de cajou à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis les hacher grossièrement et les mélanger avec le curcuma.
2. Assaisonner le fromage frais avec le curry, puis réserver 30 minutes au réfrigérateur.
3. Ensuite, former des boules de la taille d'une noix et les rouler dans les noix de cajou.
4. Piquer un stick apéritif ou gressin fin dans chaque boule et servir immédiatement.

