

Chaussons de CAMBOZOLA Black Label



Ingrédients

Recette pour 4 portions

4 tranches de CAMBOZOLA Black Label, coupées env. 1 cm d'épaisseur

4 c. à soupe de gingembre au miel d'acacia

4 feuilles de pâtisserie, 10 × 10 cm

10 g de beurre fondu

Huile de tournesol pour la friture

2 c. à table de pistaches hachées

Radis pour la garniture

Préparation:

1. Étaler les feuilles de pâte et les napper de beurre fondu. Placer les tranches de CAMBOZOLA Black Label sur le dessus, y verser du miel de gingembre et envelopper la feuille de pâte pour éviter toute fuite. Pour ce faire, tourner le bout de la feuille de pâte vers vous et placer la tranche de fromage sur le tiers inférieur. Enrouler maintenant le bout inférieur de la feuille sur la tranche de fromage dans le tiers supérieur. Ensuite, prendre les extrémités à gauche et à droite et les replier vers l'intérieur.
2. Rouler le fromage emballé plus loin à la pointe supérieure jusqu'à ce qu'il forme un paquet fermé. Badigeonner les sachets de beurre restant et faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Présentation: Retirez les paquets de fromage de la poêle et égouttez-les sur du papier essuie-tout. Disposez bien sur les assiettes, arrosez de miel de gingembre, parsemez de pistaches hachées et décorez de radis ou de feuilles de laitue.

