

Boulettes de chèvre frais aux noix.

(recette de Yves Camdeborde)

pour 4 personnes

Préparation: 20 mn

Sans cuisson

*200 g de fromage de chèvre frais

*75 g de cerneaux de noix

*1 cuil à soupe d'huile de noix

*1 brin de romarin

*1/4 de botte de ciboulette

*4 pincées de piment d'Espelette

1) Mélangez le fromage de chèvre avec l'huile, le piment, le romarin et la ciboulette ciselés.

2) Concassez grossièrement les noix. Etalez-les dans une assiette.

3) Façonnez des petites boules dans le fromage puis roulez les dans les noix concassées. Servez au frais jusqu'au moment de servir avec des petits piques en bois.