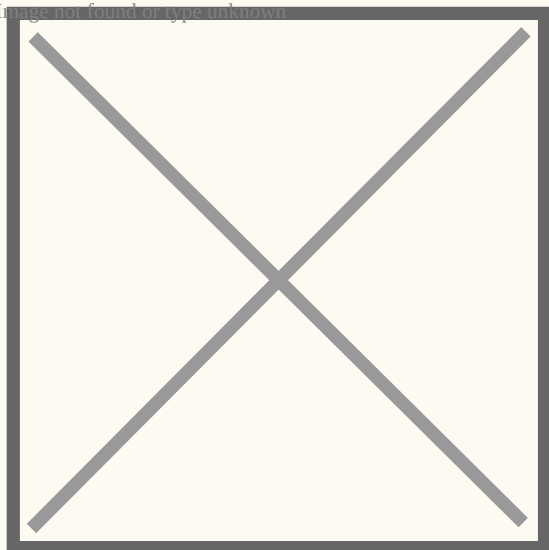


Image not found or type unknown



RONDZELS AU PARMESAN, À L'AIL DES OURS ET AUX ÉPICES



Image not found or type unknown

Temps de préparation : 10 min.



Image not found or type unknown

Nombre de personnes : 10 pers.



Image not found or type unknown

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 350 g de Rondzels Boehli
- 100 g de beurre (ou beurre maître d'hôtel)
- 60 g de parmesan
- 1 cs d'ail des ours
- 3 cs de mélange d'épices pour foie gras (ou épices de votre choix (ail, gingembre, muscade, poivre, girofle etc.))
- 1 cs de mélange épicé pour ribs (ou paprika ou tabasco)
- 1 cc de sirop d'érable

Préparation :

- Préchauffer votre four à 200°C.
- Faire fondre le beurre quelques secondes au micro-ondes.
- Dans un saladier, fouetter le beurre fondu avec les épices, l'ail des ours et le sirop d'érable.
- Ajouter le parmesan et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Verser la préparation sur les Rondzels et mélanger délicatement.
- Répartir les Rondzels de manière homogène sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner 10 min.
- A la sortie du four, séparer les Rondzels les uns des autres à l'aide d'une maryse.
- Laisser les Rondzels refroidir et déguster.

Le grain de sel de Cyrielle : conservez les Rondzels dans une boîte en fer pour qu'ils restent bien croustillants.

Découvrez toutes les recettes de Cyrielle sur [son blog](#).