

SUCETTES APÉRITIVES AU CHÈVRE, TOMATES CERISES ET MINI-BRETZELS SAVEUR ITALIENNE

Temps de préparation : 25 min.

Nombre de personnes : 5 à 6 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 250 g de fromage de chèvre frais
- 1 sachet de Mini-Bretzels saveur Italienne
- 20 sticks
- 20 tomates cerises
- 2 cs d'huile d'olive
- Sel / poivre

Préparation :

1. Concassez les Mini-Bretzels saveur Italienne et réservez.
2. Mélangez le chèvre frais avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.
3. Formez environ 20 petites boules avec le chèvre frais, et roulez-les dans les brisures de bretzel.
4. Disposez-les sur un plat. Réservez au frais
5. Rajoutez les tomates cerises coupées en deux et les sticks au moment de la dégustation.