

Billes de fromage en grappe



Ingrédients

- 50g de pâte sablée
- 24 petits raisins (type Chasselas)
- 200g de fromage de chèvre frais
- 20cl de crème fraîche liquide
- 4g d agar agar
- 20g de graines de chia
- 20g de graines pour salade
- 10g de piment d'Espelette
- 25g de fines herbes (cerfeuil, ciboulette ...)
- sel, poivre
- Sablés au crottin de chavignol

Outils

- Moule silicone demi sphère
- Couteau
- Spatule
- Thermomètre
- Casserole

Préparation

- Dans une casserole, faire chauffer la crème fraîche liquide avec l'agar agar et monter en température jusqu' à 85°C. Hors du feu ajouter le fromage de chèvre, bien mélanger pour un rendu homogène, puis verser le tout dans les moules demi sphère.
- Couper les grains de raisins en 2 et retirer les pépins, répartir les demi-raisins sur le mélange fromager, puis mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Pendant ce temps, Préchauffer le four à 180°
Avec la pâte sablée faire une forme de feuille de vigne et un sarment.
- Passer au four pendant 15mn. Environ.
- Ensuite répartir les 2 graines, le piment et les fines herbes dans 4 récipients différents., Démouler les demies sphères et former les billes en assemblant chaque demi-sphère.
- Rouler dans les différents enrobages.
- Former une grappe de raisin, avec les billes de fromage, sur une ardoise.
- Ajouter la feuille de vigne et le sarment en pâte sablée
- A déguster à l'apéritif, avec un verre de vin rouge.