



DOUCEURS DE FROMAGES FRAIS AU NEUFCHÂTEL AUX GRAINES DE CUMIN

Difficulté :	★★★★★
Coût :	★★★★★
Préparation :	🕒 20 mins
Cuisson :	🕒 30 mins
Repos :	🕒 120 mins

Ingrédients :

- 300g de Neufchâtel AOP
- 100g de crème d'Isigny AOP
- 3 feuilles de gélatines
- 50g de graines de cumin
- Épices aux choix pour la panure
- Graines de pavot
- Graines de sésame

Préparation

Dans une casserole faites fondre vos 100g de crème d'Isigny et 300g de Neufchâtel, puis ajoutez les feuilles de gélatine que vous aurez fait fondre au préalable dans un récipient d'eau froide.

Ajoutez les épices de votre choix ainsi que le sel et poivre avant de bien mélanger.

Versez votre préparation dans un cadre carré de 18cm par 18 ou dans un plat adéquat. Laissez refroidir environ 2 h pour que la préparation fige.

Coupez ensuite des cubes de 2cm puis passez-les dans les graines de pavot ou sésame. Présentez-les sur des piques en bois.