Sapins de Noël au Grand Cru Jurassic

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**

Ingrédients

- 500 g de Grand Cru Jurassic
- 100 g de gelée blanche
- 2 bottes de ciboulette
- 20 g de poudre de noisettes
- Curry
- Baies roses
- Un emporte-pièce sapin
- Un emporte-pièce étoile
- Pics en bois

Étapes de la préparation

1. Découpez le fromage en tranches.
2. Détaillez-les à l’aide d’emporte-pièce en forme de sapins et d’étoiles.

3. Parallèlement, ciselez finement la ciboulette.
4. Faites tiédir la gelée et badigeonnez l'ensemble des morceaux de fromage avec un pinceau.
5. Décorez les étoiles avec le curry, les sapins avec la ciboulette et les troncs avec la poudre de noisettes. Placez des baies roses sur la ciboulette en guise de décorations.
6. Assemblez les étoiles sur le haut des sapins à l'aide d'un pic en bois.

? **Astuce :** Et pour les pertes ? Râpez le reste du fromage et proposez-le en sachet de fondue.

Recette Fromi Sapins de noël au Grand Cru Jurassic