

Petits Grès d'Alsace en tartare de litchi et parfum de roses



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

- 2 petits Grès d'Alsace
- 50 gr de litchis au sirop
- 30 gr de gelée de rose
- Pétales de rose

Étapes de la préparation

1. Découpez en petits cubes les litchis bien égouttés et mélangez-les dans un bol avec la gelée de rose.
2. À l'aide d'une lyre, taillez les Petits Grès d'Alsace en deux dans l'épaisseur
3. Garnissez la moitié des fromages généreusement avec le tartare de litchis à la rose.
4. Refermez le tout avec l'autre moitié.



5. Pour finir, décorez avec un pétale de rose et un fruit entier.

? **Astuce** : Utilisez de la gelée de fruits ou de vin et décorez le dessus avec des fruits frais.