

Œufs de Pâques à la tomme aux fleurs 8 Blumen & aux épices



Informations

Personnes: 4

Ingrédients

- 300 g de 8 Blumen200 g de crème 35%
- Sésame noir, wasabi
 Mélange de fleurs
 Paprika doux

- Noisettes concassées
- Poivre du moulin
- Moules à œufs de Pâques

Étapes de la préparation





- 1. Râpez le fromage.
- Dans une casserole, faites frémir la crème à feu doux et ajoutez en pluie le fromage.
 Mixez avec un mixeur à pied sans faire monter la température au-delà de 50°C. Assaisonnez de quelques tours de
- 4. Versez la préparation dans des moules à œufs de Pâques. Réservez au frais.
- 5. Une fois bien pris, démoulez et panez-les avec les graines, fleurs, épices et fruits secs concassés.

? Astuce : Dans cette recette, il est possible de paner les œufs avec les épices de votre choix ; salées ou sucrées (pralin, pop-corn, chapelure de pain d'épices, poudre de tomates séchées...).