

Croquants au Brugge fromage Apero Moutarde Fenugrec râpé avec graines



Ingredientien:

Pour 16 croquants au fromage

- ½ tasse de graines de potiron
- ¼ de tasse de quinoa non cuit
- 1 ½ c à s de graines de sésame noir
- ¼ c à s d'huile d'olive
- 3 tasses de Brugge Apero Moutarde Fenugrec râpé

Préparation:

Préchauffez le four à 175°C. Mélangez les graines de potiron, le quinoa et le sésame noir avec l'huile d'olive et répartissez le tout sur une plaque de cuisson. Faites griller au four 15 minutes en secouant la plaque toutes les 5 minutes, jusqu'à ce que les graines soit légèrement grillées. Retirez du four et laissez reposer. Augmentez la température du four à 200°C.

Tapissez une plaque de four de papier de cuisson. Avec une cuillère déposez un petit tas de fromage râpé sur la plaque. Tassez en forme de rond de 2,5 cm de diamètre. Répétez jusqu'à obtenir 8 petits ronds. Gardez une distance de 2 cm entre eux. Sur chaque petit rond, déposez une cuillère de graines grillées et 1 ½ cuillère de fromage râpé. Tassez en maintenant la forme et la taille des petits ronds. Faites cuire au four 15-20 minutes jusqu'à ce que les petits ronds soient légèrement dorés. Retourner à mi-cuisson avec une spatule.

Sortez les croquants du four et laissez refroidir sur une grille.

Remettez les croquants au fromage dans le four pendant 3-5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sans brunir, croustillants sans être brûlés.

Ressortez-les du four et laissez les refroidir.

1, 2, 3 Fromage !

2 personen

35 min

Hors-d'oeuvre

2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/croquants-au-brugge-fromage-aperon-moutarde-fenugrec-rape-avec-graines>