

Pralines au Fromage

Pour 20 personne(s)
Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| - VIEUX BRUGES (FROMAGE) | 200g |
| - MASCARPONE | 125g |
| - BOUILLON DE VOLAILLE | 1/2 dl (1/4 de cube) |
| - GELATINE | 1 feuille |
| - PISTACHES | qq. |

Recette:

- Faites tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- Faites chauffer 1/2 dl de bouillon de poule et ajoutez la feuille de gélatine essorée.
- Retirez du feu, intégrez le mascarpone et placez 5 min. au réfrigérateur.
- Coupez le fromage en cubes, piquez-les avec un cure dent.
- Passez-les 2 fois dans la pâte au mascarpone.
- Faites-les durcir pendant 5 min. au réfrigérateur.
- Décorez les pralines au fromage de pistache.