

BILLES DE CHEVRE FRAIS AU RAISIN D'ITALIE



 Env 20 billes

 15 min

 -

 Facile

Ingredients

- 1 grappe de raisin d'Italie
- 200g de chèvre frais
- 150g de ricotta
- 2 c. à soupe de piment d'Espelette
- 1 bouquet de basilic
- 1 bouquet de ciboulette
- Sel & poivre

Préparation

Détachez les grains de raisin, nettoyez-les et essuyez-les bien.

Ciselez le persil et la ciboulette.

Mélangez la ricotta et le chèvre frais.

Enrobez les grains de raisin de ce mélange et faites-les durcir au congélateur pendant 10 min.

Roulez-les ensuite, aléatoirement, dans le mélange d'herbes ou le piment d'Espelette et servez à l'apéritif.

Et avec ça, on boit quoi ?

IGP blanc «Le Vent dans les Voiles» 2021 Valérie Courrèges - 10.60€ (75cl)