

TRUFFES AU CHEVRE, OLIVES NOIRES ET GRAINES DE SESAME



Facile

Préparation: 10mn

Sans cuisson

Pour un douzaine de truffes de la taille d'une noix:

2 crottins très frais ou 1 Petit Billy

1 route petite pincée de piment d'Espelette

1 olive noire dénoyautée par boule

2 càs de graines de sésame blanc

2 càs de graines de sésame noir

Commencer par mélanger les graines de sésame des deux couleurs dans un bol ou une assiette creuse avant de les réserver.

A la fourchette, écraser le fromage de chèvre avec la pincée de piment d'Espelette, le travailler jusqu'à ce que la pâte redevienne homogène.

Prendre une olive et l'enrober d'une grosse cuillerée à café de fromage.

Façonner les boules entre les paumes des mains puis les mettre dans le bol contenant les sésames et les rouler afin les paner de façon régulière.

Réserver au frais.