



Fabriquer des friandises amusantes pour Pâques : Poussins au fromage



Ingrédients

- 15 grammes Henri Willig Truffe biologique
- 15 gramme Henri Willig Koekaas Organic Jersey
- 12.5 grammes d'ananas coupés en petits morceaux
- 62.5 mascarpone de gramme
- 0.25 carotte (petits morceaux pour la décoration)
- grains de poivre ou graines de pavot pour les yeux

Vous cherchez une friandise adorable et savoureuse pour Pâques ? Préparez ces poussins de Pâques ! Ils sont faciles à préparer et font du brunch de Pâques une fête !

La préparation

- 1: Mélanger le mascarpone avec l'ananas coupé en morceaux et le fromage de truffe râpé dans un bol. Placer le mélange couvert au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour qu'il se raffermisse.
- 2: Remplir un bol de fromage de Jersey râpé. Rouler de petites boules du mélange de mascarpone et les passer une à une dans le fromage de Jersey jusqu'à ce qu'elles soient complètement enrobées.
- 3: Pour le bec et les pattes, coupez de petits triangles dans une carotte. Pressez-les délicatement sur le fond et l'avant des poussins.
- 4: Pour les yeux, vous pouvez utiliser du poivre noir, des graines de pavot ou des algues. Veillez à retirer les grains de poivre avant de manger les poussins au fromage.
- 5: Tartinez un toast de trempette au fromage Henri Willig et placez le poussin au fromage sur le dessus. Servez les friandises de Pâques sur un joli plateau ou une planche en bois.

Pourquoi les poussins de Pâques sont-ils toujours jaunes ?

Les poussins jaunes sont le symbole de Pâques car ils représentent le printemps, la lumière et la vie nouvelle. Le jaune est également une couleur joyeuse qui évoque immédiatement la chaleur et le soleil - exactement ce que nous célébrons à Pâques !

Conseil pour le service et la variation :

Vous allez préparer ces poussins au fromage avec des enfants ? Dans ce cas, mettez tout en place dans des barquettes et laissez chacun réaliser son propre poussin. Ils seront alors fiers de présenter leur propre friandise sur la table !