



5 15

Boule au fromage, prosciutto et noix

PORTIONS
4

TEMPS DE PRÉPARATION
15 minutes

RÉFRIGÉRATION
1 heure

TEMPS DE CUISSON
6 minutes

PRÉSENTÉ PAR :



Faite à base de fromage à la crème et de cheddar fort râpé, cette boule de fromage est à la fois onctueuse et croquante, et renferme un mélange de saveurs festives qui fera jaser vos invités: épices Garno La Jardinière Saveur Naturelle, prosciutto croustillant, noix de Grenoble... Tout pour vous faire saliver!

Ingrédients



Fromage à la crème 1 paquet, de 250 g



Cheddar fort 250 ml (1 tasse), râpé



épices Garno La Jardinière Saveur Naturelle 45 ml (3 c. à soupe)



Prosciutto 6 tranches



Noix de Grenoble 80 ml (1/3 de tasse), rôties hachées

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Prévoir aussi:

- 125 ml (1/2 tasse) d'échalotes françaises hachées
- 10 ml (2 c. à thé) de sauce Worcestershire

Préparation

- 1 Dans un bol, déposer le fromage à la crème et le cheddar râpé. À l'aide du batteur électrique, fouetter la préparation jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

- 2** Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'épices La Jardinière, les échalotes et la sauce Worcestershire. Saler et poivrer. Bien mélanger.
- 3** Former une boule avec la préparation au fromage. Emballer la boule dans une pellicule plastique. Réfrigérer au moins 1 heure.
- 4** Au moment de la cuisson, préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 5** Sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, déposer les tranches de prosciutto. Cuire au four de 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que le prosciutto soit croustillant. Retirer du four et laisser tiédir. Émietter le prosciutto.
- 6** Dans un bol, mélanger les noix de Grenoble avec le prosciutto émietté et les épices La Jardinière restantes.
- 7** Rouler la boule de fromage dans la préparation aux noix. Servir avec des craquelins, des crudités, du confit d'oignons ou de carottes, etc.