

metro



Truffles au Cheddar

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 1 Vote

 Sans Gluten

6 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

45 ml Vinaigre de cidre
(3 c. à soupe)

45 ml Jus de pomme
(3 c. à soupe)

30 ml Huile de noix
(2 c. à soupe)

180 g Fromage cheddar, râpé finement
(6 oz)

30 ml Fromage à la crème (le cheddar ne fera jamais de boules sans l'ajout de fromage en crème)
(2 c. à soupe)

30 ml Noix de Grenoble, grillées hachées finement
(2 c. à soupe)

Préparation

Dans un petit bol, combiner le vinaigre, le jus de pomme et l'huile. Fouetter vigoureusement. Ajouter le sel, le poivre et le sucre. Réserver.

Dans un bol, en utilisant une fourchette, mélanger le cheddar et le fromage à la crème. Façonner 18 boulettes de fromage d'environ 2,5 cm (1 po) de diamètre. Rouler les boulettes dans les noix hachées pour faire les truffles. Enfiler 3 truffles sur chacune des 6 brochettes.

Épépiner et couper les pommes en tranches minces. Dans un grand bol, les mélanger avec la laitue et arroser de vinaigrette. Répartir la salade dans 6 assiettes refroidies et garnir chaque salade d'une brochette de truffles au cheddar. Décorer de canneberges, si désirées.

Source : Les Producteurs Laitiers du Canada

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p^âle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par

2 Pommes vertes moyennes

2 1/2 l Laitue coupée
(10 tasses)

Au goût, sel

Au goût, poivre

Au goût, sucre

Canneberges séchées (facultatif)

la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Saveur légère et rafraîchissante

Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
