

Picandou® aux pignons

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 12 palets Picandou® l'original
- 1 bouquet de basilic
- 20g de pignons
- Huile d'olive
- Jus d'un demi citron

Étapes de la préparation

1. Mélangez le jus d'un demi-citron avec l'huile.
2. Trempez les palets Picandou® dans le mélange huile et citron.
3. Puis, enfoncez quelques pignons sur le dessus du fromage.
4. Ajoutez quelques feuilles de basilic pour la décoration.