

Apero'chips au White Stilton PDO Hartington

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 300 g de White Stilton PDO Hartington
- 5 g de sésame Wasabi
- 5 g de sésame blond
- 5 g de sésame black
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Dans un saladier, émiettez le fromage.
2. Assaisonnez le White Stilton avec le poivre du moulin.
3. Chauffez à feu moyen une poêle anti adhésive.



4. Versez à l'aide d'une cuillère à soupe des petits tas de fromage émiettés, étalez délicatement et laissez cuire doucement. Saupoudrez les chips avec les différentes graines de sésame.
5. Une fois légèrement coloré, débarrassez les chips sur un papier absorbant.
6. Servez à l'apéritif accompagné de houmous, caviar de tomate, tarama et autres préparations de votre choix.