

Œufs de Pâques à la tomme aux fleurs 8 Blumen & aux épices

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 300 g de 8 Blumen
- 200 g de crème 35%
- Sésame noir, wasabi
- Mélange de fleurs
- Paprika doux
- Noisettes concassées
- Poivre du moulin
- Moules à œufs de Pâques

Étapes de la préparation





1. Râpez le fromage.
2. Dans une casserole, faites frémir la crème à feu doux et ajoutez en pluie le fromage.
3. Mixez avec un mixeur à pied sans faire monter la température au-delà de 50°C. Assaisonnez de quelques tours de moulin.
4. Versez la préparation dans des moules à œufs de Pâques. Réservez au frais.
5. Une fois bien pris, démoulez et panez-les avec les graines, fleurs, épices et fruits secs concassés.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de paner les œufs avec les épices de votre choix ; salées ou sucrées (pralin, pop-corn, chapelure de pain d'épices, poudre de tomates séchées...).