

1. Cubes gourmands



Apéritif
15/20 Cubes
15 min

Salade

Plat

Dessert

Difficulté
●●●

Ingrédients

- 100g de Laguiole AOP
- 30g de graines de sésame
- 30g de graines de courge
- 30g de cerneaux de noix
- 1 jaune d'œuf battu

Préparation

Commencez par retirer la croûte du Laguiole AOP et coupez-le en petits cubes.

Concassez séparément les cerneaux de noix et les graines de courge. Versez les graines de sésame dans un bol, puis dans un autre le jaune d'œuf battu.

Piquez un cube de Laguiole, trempez-le dans l'œuf puis dans une des préparations au choix. Continuez ainsi pour tous les cubes de Laguiole et dégustez !

Conseils

Utilisez toutes sortes de graines ou de fruits secs, concassés ou en très petits morceaux (graines de pavot, graines de tournesol, baies de goji...).

Laguiole

A.O.P



LAGUIOLE
Fromage AOP



www.fromage-laguiole.fr

