



PRÉPARATION :  
30 MIN



NIVEAU :  
FACILE



COÛT :  
FAIBLE



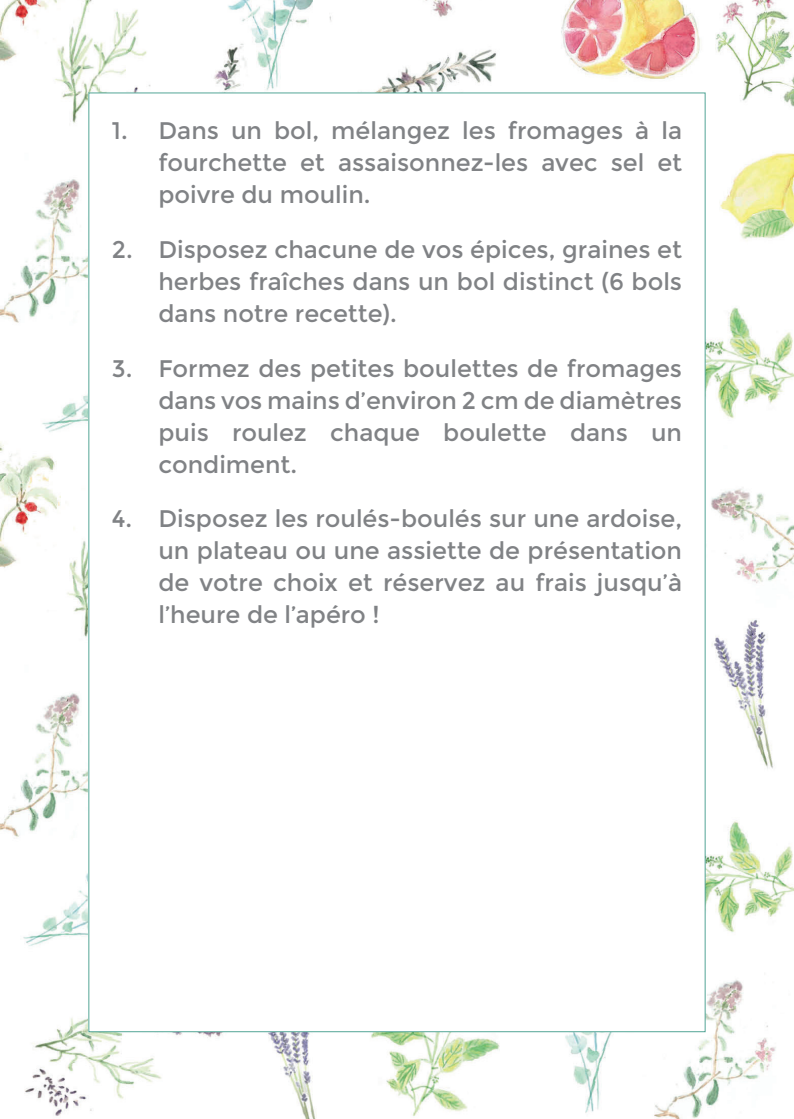
## ROULÉS BOULÉS AUX ÉPICES



### INGRÉDIENTS

POUR +/- 30 BOULES

- 250 gr de ricotta
- 3 fromages de chèvre bio médium (ni trop frais, ni trop sec)
- Sel et poivre du moulin
- Epices, herbes aromatiques fraîches et graines de votre choix (ici nous avons utilisé du curry, graines de courges, pavot, sésame, estragon et ciboulette)

- 
- The page features a decorative border with various botanical illustrations. At the top right, there are slices of citrus fruits, including a pink grapefruit, a yellow lemon, and a pink grapefruit. The border is filled with various green herbs and flowers, such as lavender, rosemary, and small pink blossoms, scattered around the edges of the central text box.
1. Dans un bol, mélangez les fromages à la fourchette et assaisonnez-les avec sel et poivre du moulin.
  2. Disposez chacune de vos épices, graines et herbes fraîches dans un bol distinct (6 bols dans notre recette).
  3. Formez des petites boulettes de fromages dans vos mains d'environ 2 cm de diamètres puis roulez chaque boulette dans un condiment.
  4. Disposez les roulés-boulés sur une ardoise, un plateau ou une assiette de présentation de votre choix et réservez au frais jusqu'à l'heure de l'apéro !