



vous présente ses

Rochers Raisin - Rouchi

Mixer le pain d'épices et le torrifier au four.

Mixer de petits cubes de rouchi avec un peu de crème jusqu'à obtention d'une texture pommade.

Enrober les raisins dans cette pommade de fromage.

Rouler ensuite les raisins enrobés dans la chapelure de pain d'épices. Texturiser la matière à l'aide de la paume de votre main.

Ingédients pour 20 pièces :

- 90g de Rouchi - *Ferme du Pont des Loups*
- Raisin
- Crème liquide
- Pain d'Epices

