BISCUIT AU NAZARETH CLASSIC ET SORBET À LA POMME



Instructions:

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Mélangez le fromage Nazareth Classic, le panko, le poivre, le sel et le sucre de canne.
- Répartissez ce mélange en petites portions d'environ 5 cm de diamètre pour un volume d'une cuillère à café sur du papier de cuisson et enfournez-les dans le four préchauffé à 180 °C jusqu'à ce que les biscuits soient croquants.
- Coupez le citron en deux et pressez-le.
- Tranchez la pomme et trempez les tranches dans le jus de citron.
- Disposez les boules de sorbet sur une assiette réfrigérée. Garnissez avec les tranches de pomme, les biscuits au fromage et un peu de zeste de citron.

Serves:
4 people
Time to prepare:
35min
Type de recette:
Dessert
Niveau de difficulté:
2.5