

Published on Nazareth Fromage (<https://nazarethfromage.be>)

[Accueil](#) > Biscuit au Nazareth Classic et sorbet à la pomme

Biscuit au Nazareth Classic et sorbet à la pomme

nazarethkoekje_met_appelsorbet_vierkant_a4.jpg

□
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
