



Cocktail d'amour et savoureuses billes au fromage



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

Pour le cocktail :

glaçons

150 ml de jus de canneberge (ou mélange de fruits rouges)

1 cuillerée à thé de miel

50 ml de wodka

quartiers de citron vert

1 bouteille de prosecco

framboises

Pour les billes au fromage :

1 petit bocal de fromage à la crème

50 grammes de cheddar

1 cuillerée à thé paprika en poudre

poivre noir

1 bouquet ciboulette (ciselée)

amandes (hachées)

figues séchées (émincées)

1 paquet de bâtonnets salés

Méthode de préparation

Le cocktail :

- 1.** Versez les glaçons dans un shaker. Ajoutez le jus de fruits rouges, le miel et la vodka. Arrosez d'un peu de jus de citron vert et secouez brièvement.



- 2.** Filtrez le liquide dans 2 coupes à champagne et ajoutez le prosecco. Garnissez de framboises.

Les billes au fromage :

- 3.** Mélangez le fromage à la crème, le cheddar, le paprika et le poivre. Utilisez ce mélange pour confectionner de petites billes et laissez-les figer pendant une heure au réfrigérateur.
- 4.** Dans un bol, mélangez la ciboulette, les amandes et les figues. Roulez les billes de fromage dans ce mélange et disposez-les sur un plat.
- 5.** Plantez un bâtonnet salé dans chaque petite bille pour les manger facilement.