

Sapin fromagé avec baguettine aux canneberges



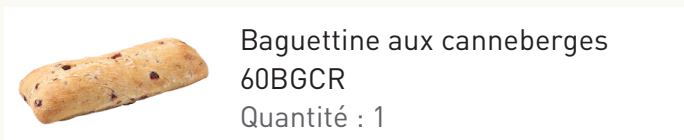
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1 arbre	10 minutes	0 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE		



RECETTE CRÉÉE PAR
Vincent Rodier, Chef Exécutif



Liste d'ingrédients



Baguettine aux canneberges
60BGCR
Quantité : 1

2 paquets	Fromage Boursin (saveur canneberge et poivre)
	Noix de grenoble grillés et hachés
	Vos herbes fraîches préférées pour la décoration
1	Fruit carambole
	Graines de grenade

Préparation

ÉTAPE 1

Dans un bol, mélangez le fromage avec les noix hachées. Mouillez légèrement votre main et créez un cône avec le mélange.

ÉTAPE 2

Ajoutez des herbes sur l'extérieur du sapin et décorez avec des graines de grenade, des noix hachées et des tranches de fruit carambole pour un look festif.

ÉTAPE 3

Servez le sapin fromagé avec des tranches grillées de baguettine aux canneberges de Bridor.