

Dés de Comté ... à la crème de noix

Pour 30 pièces environ :

250 g de Comté d'environ (1,5 cm d'épaisseur)

100 g de noix décortiquées

50 g de mascarpone

50 g de crème fraîche épaisse

Sel et poivre



- Couper des bandes de 1,5 cm de large dans le Comté, puis les recouper en cube de 1,5 cm également.
- Disposer les cubes de fromage sur le plat de service.
- Récupérer les chutes de fromage et les mettre dans un mixeur, avec les noix, le mascarpone et la crème épaisse. Mixer le tout (*en gardant ou pas quelques morceaux, c'est au choix de chacun !!!*), jusqu'à obtenir une crème homogène, ni trop liquide, ni trop dur non plus, en ajustant la consistance avec un peu de crème ou de noix, selon le cas.
- Goûter et assaisonner au goût. Fouetter un peu le mélange, pour aérer un peu la crème.
- Mettre la préparation obtenue dans une poche à douille cannelée et disposer une pointe de crème sur chaque cube de Comté.
- Conserver au frais, jusqu'au moment de servir.

