

Garnitures de fromage blanc pour canapés



Préparation

Choisissez un fromage blanc gras lisse et bien égoutté. Salez et poivrez-le au goût, puis aromatisez-le au moyen des ingrédients suivants, purs ou mélangés :

ail	fenouil	poivron
cayenne	hysope	romarin
céleri	marjolaine	sarriette
cerfeuil	menthe	sauge
ciboulette	moutarde	serpolet
cumin	oignon	thym
échalote	paprika	
estragon	persil	

et acidifiés soit avec du citron, du vinaigre ou de la crème sure.

Utilisez les aromates herbacés finement hachés s'ils sont frais ou pulvérisés s'ils sont secs; les graines au naturel entières, excepté le poivre, que l'on pulvérise.

Suivant le goût on peut associer les aromates suivants :

ail, menthe, persil	échalote, estragon
cerfeuil, oignon	fenouil, poivron
ciboulette, poivron	estragon, persil
cumin, paprika	oignon, paprika
céleri, échalote	poivron, oignon, cayenne

Laissez toujours macérer les herbes et aromates quelques heures dans le fromage tenu au frais dans une terrine pour permettre aux arômes de se développer.

Dévorez les canapés suivant votre inspiration et leur composition : avec des fines herbes hachées, des oeufs durs, des noix, des noisettes ou amandes mondées, des câpres, des radis émincés, de fines tranches de concombre, de radis noir ou de citron, des olives vertes ou noires dénoyautées et hachées en rondelles, des rondelles de tomate, des pédales de capucine, de souci, etc.

Le matériel nécessaire : 1 planche, 1 terrine, 1 tamis, 1 pilon, 1 spatule flexible.

Comment faire du fromage blanc ? : les astuces et la recette.

Autres recettes faciles au fromage blanc :

[Fromage blanc à la ciboulette](#)

[Fricadelles au fromage blanc](#)

[Fromage blanc à l'Alsacienne](#)

[Fromage blanc au cumin](#)

[Pashka – au fromage blanc \(formule n°1\)](#)

[Talmouses au Fromage blanc](#)

[Délice au fromage blanc](#)

[Fiouse au fromage blanc](#)

[Avocats farcis au fromage blanc](#)

Beignets au fromage blanc

Boulettes au fromage blanc

Brioche roulée au fromage blanc

Chaussons au fromage blanc

Crêpes au fromage blanc à la Russe

Croquettes au fromage blanc

Derelye au fromage blanc

Fremgeye au fromage blanc

Fromage blanc au kirsch à l'alsacienne

Fromage blanc aux olives

fromage blanc au paprika

Fromage blanc aux radis

Galette retroussée au fromage blanc

Galettes au fromage blanc

Garnitures de fromage blanc pour canapés

Goujère au fromage blanc

Pannequets au fromage blanc

Pashka – au fromage blanc (formule n°2)

Pâtes au fromage blanc

Pâtes à la russe au fromage blanc

Pita sucrée au fromage blanc

Potage à la bière et au fromage blanc

Pudding au fromage blanc

Quenelles au fromage blanc

Quenelles de semoule au fromage blanc

Râble de lièvre en papillote au fromage blanc

Râtons au fromage blanc et au Gruyère

Rêtès au fromage blanc

Rissoles bosniaques au fromage blanc

Rissoles au fromage blanc

Rôties au fromage blanc

Rots au fromage blanc

Salade au fromage blanc

Salade au fromage blanc et au Cheddar

Salade au fromage blanc

Sernik odmienny au fromage blanc

Struklji au fromage blanc gras

Tarte alsacienne au Fromage blanc

Tarte au chou et Fromage blanc

Tarte à l'adjotte et Fromage blanc

Tarte aux huîtres et Fromage blanc

Tarte au Mege et Fromage blanc

Venez découvrir l'histoire et la fabrication du [fromage blanc](#) par votre fromager.

FROMAGE BLANC – Recette au fromage blanc