

# Truffes salées de chèvre aux fruits secs



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients :

(pour 20 truffes environ)

- 2 bûches de chèvre frais sans croûte (250 g au minimum)
- 1 cs de crème fraîche liquide
- 3 à 4 figues sèches
- 1 grosse cs d'amandes
- 1 grosse cs de noix
- 1 grosse cs de noisettes
- sel et poivre



## ✓ Préparation :

Découper le fromage de chèvre en cube, les mettre dans un saladier avec la crème fraîche. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Assaisonner.

Former des boules de chèvre de la taille d'une noix et insérer dans celle-ci un petit bout de figue séchée.

Hacher grossièrement les fruits secs, les verser dans une assiette creuse et rouler les truffes de chèvre dedans.

Placer les bouchées au moins 30 minutes au frais avant de servir.

www.audalacuisine.com