

Choux mascarpone

4 - 6 

Ingrédients :

- 0,25 l de pâte à choux,
- 200 g de mascarpone,
- 100 g de fromage de chèvre frais,
- 6 g de spiruline en paillettes,
- 1 dl de crème fouettée,
- sel, poivre.

1. Préparer les choux miniature et enfourner à 180 °,
2. Mélanger le mascarpone, le fromage de chèvre frais,
3. Humidifier la spiruline,
4. Incorporer délicatement la crème fouettée ainsi que la spiruline humidifiée au mascarpone,
5. Assaisonner,
6. Garnir les choux avec le mélange.



*Commandez votre sachet de Spiruline Comtoise
pour réaliser cette recette
www.spiruliniercomtois.com*

