



Galettes au pralin avec dinde et fromage de chèvre



10 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 100 g de fromage de chèvre
- 0.2 dl de crème soja
- poivre
- sel
- 6 brins de ciboulette
- 50 g de Filet de dinde
- poche à douille
- 20 mini galettes au pralin

Bereiding

Mettre le fromage de chèvre et la crème soja dans le mixeur et laisser mixer deux minutes, ajouter du poivre et du sel à votre goût.

Emietter la ciboulette. Découper la dinde en petits dés (éventuellement dans le hachoir) et mélanger la viande avec la ciboulette dans le fromage de chèvre. Verser le mélange dans la poche à douille.

Disposer dix galettes au pralin sur la table et mettre sur chaque galette, à l'aide de la poche à douille, une petite quantité de mélange au fromage puis mettre une seconde galette par-dessus. Saupoudrer avec quelques morceaux émiettés de ciboulette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be