



# Amuse-bouche aux 3 fromages

## Ingédients

- 250 g de Quartirolo
- 250 g de Stracchino
- 180 g de Gorgonzola Dolce
- Poivre
- Paprika
- Noisettes, amandes, pistaches concassées
- Graines de sésame et de pavot
- Raisins secs et abricots secs en petits cubes

## Préparation

- Travailler le Quartirolo au mixer, ajouter le Stracchino et le Gorgonzola et travailler jusqu' à obtention d' un mélange homogène.
- Poivrer et ajouter le paprika.
- Laisser reposer au moins une heure au frigo.
- Former des petites boules de 12 -13 g.
- Les rouler, au choix, dans les noisettes, les amandes, les pistaches, les graines de sésame ou de pavot, le paprika, les raisins ou les abricots.
- Servir frais.