

Ballotins de Ricotta aux épices

Ingrédients :

Ricotta fraîche
Feuilles de brick
Coriandre fraîche
Coriandre moulue
Gingembre moulu
Poivre, sel

Préparation :

Mélanger la ricotta et les épices.

Couper les bords des feuilles de brick de façon à former un carré. Y déposer une cuillère à soupe et demi du mélange. Refermer en ballotin, attacher une ficelle pour faire tenir.

Faire dorer au four. Enlever la ficelle.

Servir avec une petite salade colorée.

Source :

Inspiration Burdy.

