

# Boules de Noël

## Ingrédients

3 tranches de truite fumée (ou saumon fumé)

1 fromage de chèvre frais

Des algues en paillettes : dulse, laitue de mer pour un effet de couleur rouge/vert  
( ou mélange “ salade du pêcheur “ )

## Préparation (à faire la veille, pour plus de saveur)

Diviser en 2 le fromage frais.

Malaxer une moitié avec les paillettes de dulse et l'autre avec les paillettes de laitue de mer.

Laisser reposer au réfrigérateur.

Couper la truite fumée en petites lanières et les rouler

Prendre un peu de fromage aux algues, refroidi (la valeur d'une cuillère) et modeler avec les doigts de petites boules autour de chaque morceau de truite.

Si nécessaire, pour accentuer l'effet visuel, rouler légèrement les boules obtenues dans les paillettes d'algues (vertes, rouges ou mélangées)

Mettre au réfrigérateur 24 h ou même 48 h pour développer les saveurs.



Recette de Noël 2022