

## ***Bouchées au Comté & à la crème de noix***

### ***Ingédients :***

- 125 g de Comté (essayez de prendre une tranche d'épaisseur uniforme)
- 50 g de cerneaux de noix
- 25 g de mascarpone
- 25 g de crème fraîche épaisse
- Sel & poivre

### ***Préparation :***

Tout d'abord, découpez votre Comté en cube d'environ 2x2 cm.

Ensuite, mixez vos cerneaux de noix, puis ajoutez le mascarpone et la crème fraîche.

Mélangez jusqu'à avoir une crème homogène, puis assaisonnez.

Versez la crème dans une poche à douille munie d'une douille cannelée (ou dans un sac congélation que vous couperez dans un coin).

Pochez alors la crème de noix sur chaque dé de Comté.

Réserved au frais, puis servez.

<http://philomavie.blogspot.com>