Œuf de Pâques au fromage DŽIUGAS®



Ingrédients

Œuf :	
600 g	mage blanc écrasé
300 g	fromage DŽIUGAS® finement râpé
4 cuillères	mayonnaise
3 cuillères	moutarde
2 gousses	d’ail écrasées
1 cuillère	zest de citron (râpé)
Pour la décoration :	
	fromage DŽIUGAS® de différents affinages finement râpé
	Noix grillées écrasées
	Verdure fraîche
	raisins secs
	baies de goji séchées
	est de citron râpé

Préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la fabrication de l’œuf jusqu’à obtenir une masse uniforme. Faites une boule, mettez-la dans un film alimentaire et laissez une heure au réfrigérateur. Vous pouvez laisser reposer toute la nuit.

Posez la boule solidifiée sur le plat sur lequel vous servirez. Donnez-lui la forme d’un œuf. Décorez avec le fromage DŽIUGAS® râpé, les noix écrasées, la verdure, les raisins secs lavés et séchés et les baies de goji. Présentez avec des chips de fromage DŽIUGAS® (faire revenir 1-2 min. dans une poêle sèche une fine couche de fromage DŽIUGAS® râpé, retirez délicatement avec une spatule et laissez refroidir sur une assiette).

Bon appétit !