

MINI-CLUB DE

CUISINE

Recettes simples à savourer ensemble

ARAIGNÉES APEURANTES

20 portions

Ingrédients

Boules de fromage :

8 oz (250 g) de fromage à la crème canadien, ramolli
1 tasse (250 ml) de fromage cheddar canadien, râpé
3 c. à soupe (45 ml) de salsa
1/2 c. à thé (2 ml) de cumin

Décorations :

1/2 tasse (125 ml) de fromage cheddar, canadien, râpé
80 bretzels droits
1/4 tasse (60 ml) de raisins secs



Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients des boules de fromage jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.
2. Réfrigérer le mélange pendant au moins 30 minutes pour le raffermir.
3. Mettre le fromage Cheddar des décorations dans un bol.
4. À l'aide d'une cuillère, prélever 1 c. à soupe (15 ml) du mélange de fromage et former une boule. Rouler la boule dans le fromage râpé pour ajouter des « poils » à l'araignée.
5. Casser 4 bretzels en deux. Piquer 4 morceaux de chaque côté de la boule de fromage pour obtenir 8 « pattes ».
6. Ajouter des raisins secs pour former les yeux.
7. Répéter les étapes pour fabriquer le reste des araignées.

Notes

- Prenez de l'avance! Préparez le mélange des boules de fromage la veille pour qu'il soit plus facile de former les boules.
- Variez les plaisirs! Utilisez des morceaux d'olives noires pour les yeux.

