

## Formaggini aux noix et à l'ail

### Ingrédients

Pour 1 bocal d'env. 0,75 l  
pour 4 pièces

4 cs d'airelles séchées  
1 cs de cognac ou de jus d'orange  
4 formaggini, éventuellement coupés en deux  
2 cs de noisettes rôties  
1 tête d'ail, coupée en rondelles  
2-3 brins d'herbes (romarin et thym, p. ex.)  
3-5 dl d'huile



### Préparation

1. Disposer tous les ingrédients, herbes comprises, artistiquement dans un bocal. Couvrir d'huile, fermer soigneusement et laisser macérer 2 à 3 jours au réfrigérateur.

Sortir les formaggini du bocal afin qu'ils prennent la température ambiante avant de les déguster. Disposer sur une assiette, entourer de la garniture et d'un filet d'huile, poivrer. Servir avec des toasts ou des crostini et accompagner d'une salade.

Entièrement recouverts d'huile, les formaggini marinés se conservent 2 à 3 semaines au réfrigérateur. Utiliser le reste d'huile aromatisé pour des salades, des sauces, etc.

### Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 257 kcal; protéines: 7 g; lipides: 23 g; glucides: 6 g.