

Boules de fromage monstrueuses

10 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 100 gr de crème fromagère nature
- Quelques brins de ciboulette très finement hachés
- Quelques gouttes de sauce piquante
- ¼ cuillère à café de poudre de chili
- ¼ cuillère à café de poudre d'ail
- ¼ cuillère à café de poudre d'oignon
- ½ cuillère à café de paprika
- Poivre, sel
- 1 paquet de bretzels
- Quelques olives noires

La **recette**

Etape 1

Mettez le fromage frais dans un bol et ajoutez la sauce piquante et les épices.

Etape 2

Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût.

Etape 3

Formez de petites boules et roulez-les dans la ciboulette finement hachée.

Etape 4

Collez 1 ou 2 yeux par boule et faites de petites cornes avec les bretzels ainsi qu'un petit nez.