# Cocktail d’amour et savoureuses billes au fromage

**Temps de préparation**
> 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

### Pour le cocktail :

glaçons
150 ml de jus de canneberge (ou mélange de fruits rouges)
1 cuillerée à thé  de miel
50 ml de wodka
quartiers de citron vert
1 bouteille de prosecco
framboises

### Pour les billes au fromage :

1 petit bocal de fromage à la crème
50 grammes de cheddar
1 cuillerée à thé  paprika en poudre
poivre noir
1 bouquet ciboulette (ciselée)
amandes (hachées)
figues séchées (émincées)
1 paquet de bâtonnets salés

# Méthode de préparation

## Le cocktail :

1. **Versez les glaçons dans un shaker. Ajoutez le jus de fruits rouges, le miel et la vodka. Arrosez d’un peu de jus de citron vert et secouez brièvement.**

2. **Filtrez le liquide dans 2 coupes à champagne et ajoutez le prosecco. Garnissez de framboises.**

## Les billes au fromage :

3. **Mélangez le fromage à la crème, le cheddar, le paprika et le poivre. Utilisez ce mélange pour confectionner de petites billes et laissez-les figer pendant une heure au réfrigérateur.**

4. **Dans un bol, mélangez la ciboulette, les amandes et les figues. Roulez les billes de fromage dans ce mélange et disposez-les sur un plat.**

5. **Plantez un bâtonnet salé dans chaque petite bille pour les manger facilement.**