



## **Tartinade de fromage de chèvre et ciboulette**

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - ACCOMPAGNEMENTS - COLLATIONS - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : 1 TASSE ET PLUS

---

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- ¼ tasse de yogourt grec nature
- ½ buchette de fromage de chèvre (approximativement 100 grammes) \*
- 2 c. table de fromage à la crème
- 1 ½ c. table de ciboulette fraîche, hachée
- Sel et poivre au goût

\*J'ai pris une buchette de fromage de chèvre avec la croûte que j'ai ensuite retirée. Ce genre de chèvre est plus prononcé et je préfère de loin le résultat à comparer du fromage de chèvre crémeux nature.

## Préparation

---

1. Fouetter le yogourt, le chèvre et le fromage à la crème jusqu'à consistance homogène.
2. Ajouter la ciboulette. Saler et poivrer. Mélanger le tout et déguster avec des craquelins ou du pain.