



Tartinade de feta à l'ail confit et à la ciboulette !

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [COLLATIONS](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 3-4 TASSES

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse de mascarpone
- 1 ½ tasse de fromage feta
- 1 tasse de yogourt grec, nature
- 1/2 tasse **d'ail confit** (approximativement 3 têtes d'ail)
- 3 c. table de ciboulette fraîche, ciselé
- Sel au goût
- Poivre au goût

Préparation

1. Fouetter tous les ingrédients ensemble. Ajuster au besoin en ajoutant un peu de sel et de poivre.
2. Conserver au frigo.
3. Servir avec des craquelins, du pain et même avec du gravlax.