

Temps de cuisson : 0 minute

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : plus ou moins 1 tasse



Tartinade de fromage de chèvre et ciboulette

Ingédients :

- $\frac{1}{4}$ tasse de yogourt grec nature
- $\frac{1}{2}$ buchette de fromage de chèvre (approximativement 100 grammes) *
- 2 c. table de fromage à la crème
- 1 $\frac{1}{2}$ c. table de ciboulette fraîche, hachée
- Sel et poivre au goût

Marche à suivre :

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.

*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.