



TARTINABLE CHÈVRE FRAIS ET TOMATES SÉCHÉES

INGRÉDIENTS

- 1 PALET DE CHÈVRE AU PIMENT D'ESPELETTE*
- 200 GR DE TOMATES SÉCHÉES*
- 1 PAQUET DE GRESSINS AUX SÉSAMES*
- HUILE D'OLIVE
- HERBE DE PROVENCE

PRÉPARATION

- FOUETTEZ ÉNERGIQUEMENT LE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS AFIN D'OBTENIR UNE TEXTURE PLUS LISSE
- MIXEZ LES TOMATES SÉCHÉES.
- AJOUTEZ LES TOMATES SÉCHÉES AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS.
- FOUETTEZ À NOUVEAU, PUIS ASSAISONNEZ À VOTRE CONVENANCE.
- AJOUTEZ UN LÉGER FILET D'HUILE D'OLIVE AFIN DE LIER ENCORE PLUS LA PRÉPARATION.