

Brochette du Jardin et sa crème de Pont-l'Evêque AOP

✓ FACILE | ⌚ 20 MIN DE PREPARATION



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200g de Pont-l'Evêque AOP
- 2 cuillères de crème fraîche
- 1 botte de radis rose
- 1 concombre
- 1 tête de brocolis
- 3 carottes
- Tomates cerise

PRÉPARATION

1. Epluchez, lavez les différents légumes.
2. Taillez le concombre et les carottes en bâtonnets.
3. Sur une brochette, intercalez les légumes de votre choix et un morceau de Pont-l'Evêque AOP.
4. Renouvelez l'opération 2 ou 3 fois.
5. Coupez le Pont-l'Evêque AOP en petits cubes et faites le fondre dans la crème.
6. Mixez le Pont-l'Evêque AOP et la crème fraîche pour une texture plus onctueuse.
7. Poivrez légèrement.
8. La crème est servie froide à côté des brochettes.

