



CRUDITÉS DU PRINTEMPS ET FROMAGE BLANC AUX RADIS



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LES CRUDITÉS

- 200 g** Carottes, coupées en bâtonnets
- 200 g** Céleri-rave, coupées en bâtonnets
- 200 g** Concombre, coupées en bâtonnets
- 200 g** Poivron rouge, coupées en bâtonnets

POUR LE FROMAGE BLANC AUX RADIS

- 125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 250 g** Séré maigre
- 150 g** Radis, coupé en dés
- 1 cs** Ciboulette, finement hachées
- Sel et poivre
- Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Pour le fromage blanc aux radis, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le fromage blanc, les radis et la ciboulette et mélanger.
3. Assaisonner avec du sel, du poivre et du jus de citron et servir avec les crudités préparées.