



## Caillés de chèvre et légumes croquants



**Nombre de convives**  
Pour 4 personnes



**Temps de préparation**  
25 minutes



**Temps de cuisson**  
0 minutes

Les apports nutritionnels :

- 245 calories
- 180 mg de calcium

## Ingrédients

- 500 g. caillé de chèvre
- 50 g. de crème fraîche épaisse
- Légumes au choix : tomate cerise, radis, concombre, carotte, céleri, chou-fleur, poivron, etc.
- Croûtons frottés à l'ail et huile d'olive.

## Préparation

- Mélanger le caillé de chèvre égoutté et la crème fraîche.
- Assaisonner avec du sel et du poivre.
- Tailler les légumes.
- A l'apéritif, tremper les légumes dans le mélange et tartiner sur les croûtons.

