



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.

