

• • • Sauce au bleu

Pour changer des éternelles chips et autres cacahouètes, je fais souvent des plateaux de crudités que j'accompagne d'un assortiment de sauces.

C'est vite fait et très apprécié par mes invités.

On peut utiliser les recettes et le "hibou" de Chantal.

Ingrédients :

- * 150g de fromage bleu (ici bleu d'Auvergne)
- * 250g de fromage frais
- * 1cuillère à soupe d'huile d'olive
- * poivre
- * 10cl de crème fraîche si besoin



Préparation :

Mettre le bleu en morceau et le fromage frais dans un blender.

Attention c'est un peu épais au début mais cela devient plus liquide et onctueux après.

Verser cette préparation dans une boîte hermétique (pour éviter d'embaumer le frigo ensuite).

Ajouter l'huile d'olive et le poivre

Gouter.

Si cela vous paraît trop fort en goût, ajouter une cuillère de crème fraîche.

C'est prêt.

A conserver au frigo et à servir frais avec des légumes crus.

Astuces :

On peut utiliser différents fromages bleus. Cela fera autant de sauces différentes.

Si on veut une sauce plus épaisse, on met moins de fromage frais.