

TARTARE DE COURGETTES ET POIVRONS AU CHEVRE



INGREDIENTS

2 courgettes
1 poivron rouge
1 fromage de chèvre type Chavroux
15 ml de jus de citron
Ciboulette ciselée
Basilic haché
50 ml d'huile d'olive
10 ml de vinaigre de Xhéres
Sel, poivre

TUPPERWARE

spatule en silicone
Extrachef
Moule multiflex mini

LA RECETTE

Hacher les courgettes et les poivrons au fur et à mesure dans l'extrachef.
Disposer-les dans le bol batteur.
Presser le jus de citron
Ajouter tous les ingrédients dans le bol batteur et mélanger à la spatule en silicone.
Mouler dans le moule Multiflex minis muffins et réserver au frais
Dresser avec un brin de ciboulette sur le dessus

