

## 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

