

Fondue de crudités

Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 1 botte de radis
- 1 branche de céleri
- 1 botte de carottes

Sauce au thon ou sauce au jambon blanc

- Sel
- Poivre
- Echalote
- 3 tranches de jambon blanc
- 500 g de fromage blanc battu

Sauce au roquefort

- 500 g de fromage blanc battu
- 100 g de roquefort
- 2 c. à soupe de vinaigre



Préparation de la recette :

Détachez les petits bouquets du chou-fleur. Passez-les sous l'eau.

Epluchez et lavez les carottes, coupez-les en bâtonnets.

Coupez les feuilles et le bas de la branche de céleri : il reste les tiges. Lavez-les et coupez-les en 3 dans le sens de la largeur, en retirant les fils.

Epluchez les radis en gardant 2 cm de queue. Lavez-les et coupez les petites racines.

Pour la sauce

Dans un bol, écrasez le roquefort avec la fourchette. Ajoutez la crème fraîche, les petits suisses ou le fromage blanc battu, le vinaigre, du poivre. Goûtez et ajoutez du sel si nécessaire **Ou** hachez le jambon et l'échalote. Mélangez le fromage blanc, le jambon haché ou le thon avec du sel et du poivre.

Posez le bol de sauce au milieu d'un grand plat rond et dispose les légumes autour. Chacun se sert en plongeant un légume dans la sauce.

Pour aller plus loin :

<http://lacuisinedevictor.over-blog.com/>