



Dips autour des produits de : les Malices de la ferme du vieux bure



Pour 4 personnes

Cuisson et préparation 10 min

Difficulté Facile

Sain

Ingédients

yogourt et betterave

5 cuil. à soupe de yogourt
le jus d'un 1/2 citron
1 petite betterave épluchée et mixée

fromage blanc fines herbes

5 cuil. à soupe de fromage blanc
4 cuil. à soupe de ciboulette finement ciselée
1 botte de radis coupé également finement
1 éclat d'ail frais

fromage blanc et sirop

4 Cuil. à Soupe de fromage blanc
1 cuil. à café de sirop de Liège
un trait de vinaigre balsamique

Préparation

Pour l'ensemble des préparation il suffit de mélanger les ingrédients entre eux et de rectifier l'assaisonnement de sel et poivre du moulin.

La dernière préparation est simplement du fromage blanc assaisonné de sel et poivre bien frais c'est absolument délicieux.

C'est le côté frais des ingrédients et la légère acidité du fromage frais et du yogourt qui donnera la petite touche à vos dips.

Accompagné d'un tranche de baguette finement coupée

