

Dip au Cambozola et aux noix



Ingrédients:

200 g de fromage frais
100 g de Cambozola Classic, dont la croûte a été coupée
Une poignée de noix, grossièrement hachées
1 cuillère à café de miel
Sel et poivre

Préparation:

1. Réduire en purée le fromage frais, le Cambozola, le miel, le sel et le poivre jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Il est également possible d'écraser le tout à l'aide d'une fourchette. Pour finir, on incorpore les noix.
2. Accompagner de bâtonnets de légumes, de pain croustillant ou simplement de quelques crackers et d'un peu de confiture de figes ou d'abricots sur le dessus.

