

Bleu d'Auvergne en sauce et dip de légumes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 150 g de [bleu d'Auvergne](#) AOC
Légumes : carottes, concombre, chou fleur,
radis noir, radis, céleri branche
100 g de fromage blanc
100 g de crème bien épaisse
2 oignons frais
sel
poivre

Préparation

1. Choisissez un assortiment de beaux légumes bios que vous pourrez manger crus. Lavez-les et coupez-les en bâtonnets ou en morceaux selon leur forme.
2. Lavez et pelez les oignons frais et coupez-les en lamelles en gardant la partie verte.
3. Découpez en morceaux le bleu d'Auvergne.
4. Ajoutez aux morceaux d'oignons et au bleu d'Auvergne, le fromage blanc mélangé à la crème.
5. Salez, poivrez et bien mélanger le tout, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
6. Servez les légumes crus avec cette sauce au bleu.