

# Selles-sur-Cher et basilic en blinis



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 1 [Selles sur Cher](#) AOC

4 grands blinis

3 c. à soupe de crème fraîche épaisse  
basilic, huile de noix.

## Préparation

Hacher le basilic.

Gratter légèrement le Selles-sur-Cher.

Le mélanger à crème fraîche.

Ajouter le basilic.

Arroser d'un filet d'huile de noix.

Placer au frais 1 heure, environ.

Avant de servir, faire tiédir les blinis au four et déposer dessus des patés de crème au Selles-sur-Cher.

Servir avec une salade verte.