


Fromage Frais Ail & Persil Ultra Rapide By Cath

 <p>MINI BOL</p> <p>OU</p>  <p>ULTRABLADE</p>	<p>Nombre</p> <p>1 Bol 20cl</p>	<p>Version avec le robot Companion</p> 
	<p>Préparation</p> <p>5 minutes</p>	
	<p>Cuisson</p> <p>----</p>	
	<p> SAUCE</p>	

INGREDIENTS :

- 100g fromage frais (Philadelphia)
- 1 branche de persil *
- 2 gousses d'ail



ETAPE N°1

- Eplucher les gousses d'ail et ôter le germe**
- Laver et équeuter le persil

ETAPE N°2

Accessoires :

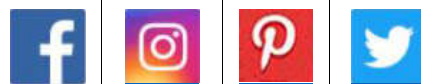
ULTRABLADE

Paramètres :

Vit.6 / ---- / 15 sec

- Installer le mini bol du Companion
- ou** Positionner l'Ultrablade dans la cuve du robot
- Ajouter l'ail, le fromage frais et le persil
- Fermer le couvercle et lancer le robot avec les paramètres suivants : Vitesse 6 - durée 15 secondes

- Servir très frais



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



- * Le persil peut être remplacé par de la ciboulette ou de l'aneth.
- ** Oter toujours le germe de vos gousses d'ail pour 3 raisons essentielles. Pour en savoir plus, rendez-vous sur passionsbycath.fr

Ce tartare peut également être aromatisée au gré de vos envies avec du cumin, du paprika, du curry ...

Ce tartare peut être utilisé comme une garniture pour décorer des assiettes ou tartinée sur des toasts à l'apéritif, sur des gaufres ...

Idées recettes sur www.passionsbycath.fr

Images cliquables (lien direct vers les recettes)

