

Fromage à la crème aux fines herbes fraîches

- Du fromage à la crème et des herbes de votre jardin pour une trempette absolument parfaite!



PRÉPARATION
5 MIN

TEMPS TOTAL
5 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème à température pièce
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 tasse (125 ml) de chou kale
- 1/2 cuillère à soupe de romarin coupé
- 1 cuillère à thé de thym coupé
- 1 cuillère à thé de basilic coupé
- Sel et poivre du moulin (au goût)
- Quelques **craquelins**
- Un assortiment de légumes

Préparation :

1. Ajouter le fromage à la crème dans un bol.
2. Puis, ajouter l'huile d'olive et mélanger.
3. Ajouter le chou kale, le romarin, le thym et le basilic.
4. Bien mélanger.
5. Saler et poivrer, au goût.
6. Servir avec des **craquelins** et des légumes.



Préparez-vous une délicieuse trempette estivale avec du chou kale et les fines herbes de votre jardin... C'est super simple et parfait comme accompagnement avec une bonne grillade :)