

Dip d'olives vertes au fromage

Pour accompagner vos crudités ou pour tartiner tout simplement...

- 4 Pers.
- 15 Min.

Le soleil est toujours présent, l'été est bien installé et tout le monde profite de ce beau temps qui favorise encore plus la convivialité et la rencontre entre amis et famille, autour d'un apéro, un pique-nique ou un déjeuner sur le pouce.

Pendant tout le mois d'août, on vous présentera des idées de recettes pour grignoter avec gourmandise et passer un délicieux moment, comme cette recette de dip aux olives.

Ingrédients

- 160 g d'olives vertes dénoyautées Tramier
- 80 g de fromage à tartiner
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- Des petits légumes taillés en bâtonnets (*carottes, chou-fleur cru, courgettes, tomates crise, céleri branche, radis, concombre...*)

Préparation

Egouttez les olives vertes dénoyautées. Placez-les dans un mixer. Ajoutez le fromage à tartiner, la gousse d'ail, l'huile d'olive puis mixez tout très finement de manière à obtenir une crème homogène.

Présentez le dip d'olives avec les bâtonnets de légumes. Dégustez.