

CREME DE TOMATES SECHEES

- **Type de plat** : Amuse-gueule ou entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 15 min
- **Calories** : Moyen



Ingrédients pour 1 pot de 200 ml

- **6 quarts de tomates séchées à l'huile**
- **125 g de fromage frais aromatisé ou non, selon vos goûts**
- **2 cuillères de crème fraîche épaisse**
- **une pointe de piment doux**
- **2 à 3 tours de moulin à poivre 5 baies**

Étapes de préparation

1. Mixez les tomates (égouttées)
2. ajoutez le fromage frais
3. et la crème fraîche
4. mixez de nouveau afin d'obtenir une préparation homogène
5. Servez sur des toasts de pain grillé
6. avec des gressins ou des bâtonnets de légumes crus, sur des feuilles d'endives

