



Collations

## **Spread de fromage de chèvre sur le barbecue**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

200 grammes de fromage de chèvre (doux)  
3 cuillères à soupe de fromage à la crème  
1 poignée de noisettes (hachées gros)  
1/2 citron (le jus et le zeste)  
1 cuillère à café de miel  
1 gousse d'ail  
1/2 cuillère à café flocons de chili  
romarin (frais)  
thym (frais)

### **Méthode de préparation**

Mettez le fromage de chèvre, le fromage à la crème, l'ail, le chili, les feuilles d'un brin de thym et d'un brin de romarin, le jus et le zeste de citron dans un robot de cuisine et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Versez le dip de fromages dans un plat résistant au feu et terminez par le miel et les noisettes. Mettez 15-20 minutes sur le BBQ et parachevez avec un peu de thym et de romarin.

### **Ustensiles de cuisine**

Mixeur  
Barbecue

