



Collations

Velouté de fromage de chèvre

Pour 5 personnes.

Ingrédients

- 100 grammes de yoghourt nature
- 1 tranche jambon de la Forêt-Noire (finement haché)
- 1 paquet Lay's chips (Herbes méditerranéennes)
- 2 cuillères à café de fines herbes Provençales
- 1 décilitre d'eau
- 1 fromage de chèvre

Méthode de préparation

Coupez le fromage de chèvre en petits dés que vous mettez dans un mixeur avec le yoghourt, les petits morceaux de jambon, la moitié des chips, l'eau et les épices Provençales. Mixez bien. Versez le mélange dans les petits verres et conservez au frigo jusqu'à l'utilisation.

Émiettez le reste des chips et mélangez-y le reste des épices Provençales. Avant de servir, saupoudrez encore généreusement ce mélange sur le velouté froid.

