



DIPS DE LÉGUMES SAUCE AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP

POUR 6 PERSONNES



- Légumes : carottes, concombre, choux fleur, radis noir, radis, céleris branche...
- 150 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- 100 g de fromage blanc
- 2 oignons frais
- Sel et poivre



Préparation
30 min.

1. Choisissez un assortiment de beaux légumes que vous pourrez manger crus.
2. Lavez-les et coupez-les en bâtonnets ou en morceaux selon leur forme.
3. Découpez en morceaux le Bleu du Vercors-Sassenage AOP.
4. Ajoutez aux oignons et au Bleu du Vercors-Sassenage AOP le fromage blanc.
5. Salez, poivrez et bien mélanger le tout, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
6. Servez les légumes crus avec cette sauce au Bleu.

