

Friseline « à dipper » pour l'apéritif

Sauce au fromage frais

- 1- Mélangez le fromage frais avec 10 cl de crème liquide.
- 2- Fouettez énergiquement afin d'obtenir un mélange homogène.
- 3- Ajoutez la ciboulette finement ciselée, le sel et le poivre.
- 4- Réservez au frais.

Sauce à l'avocat

- 1- Coupez les avocats en deux dans la longueur, retirez la peau et ôtez le noyau.
- 2- Découpez-les grossièrement et passez-les au mixeur.
- 3- Ajoutez le jus d'1/2 citron, le curry, 10 cl de crème liquide, le sel et le poivre.
- 4- Réservez au frais.

Pour 4 personnes

- 3 Friseline
- 2 avocats (bien mûrs)
- 150 g de fromage frais (type St Môret)
- Le jus d'un 1/2 citron
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Quelques grammes de curry en poudre
- De la ciboulette
- Sel et Poivre du moulin