Trempette de légumes croquants, feta fouettée aux herbes fraiches et zestes de citron

Recette pour 12 Tapas

Description

Dans l'esprit d'une belle tradition, voilà une trempette présentée individuellement.

L'astuce du chef

Une recette qui laisse libre court à votre imagination, que ce soit pour les légumes ou la trempette.

Ingrédients

Les légumes

- 1 Unité(s) Carotte
- 4 Tête(s) Chou-fleur
- 4 Tête(s) Brocoli
- 0.50 Unité(s) Poivron jaune
- 0.25 Unité(s) Concombre
- 2 Unité(s) Tomates cerises
- 1 Bâton(s) Céleri-branche

- Sel et poivre

Trempette

- 300 Gr Fromage feta
- 5 Brin(s) Ciboulette
- 0.50 Unité(s) Citron
- 75 Ml Crème 35% à fouetter

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Épluchez la carotte, lavez le concombre, lavez les têtes de chou-fleur et le brocoli, épépinez le poivron au besoin.

Nettoyez la branche de céleri.

Coupez les tomates cerises en deux sur la hauteur.

Ciselez finement la ciboulette.

Les légumes

Détaillez la carotte en bâtonnets ainsi que le concombre.

Faites la même chose avec la moitié du poivron, ainsi que le céleri-branche.

La trempette feta

Dans un bol, émiettez le fromage entre vos doigts. Fouettez-le énergiquement avec la crème, il faut obtenir une crème homogène et onctueuse.

Assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre.

Ajoutez la ciboulette ciselée ainsi que les zestes de citron.

Montage

Dans le fond d'une verrine, déposez proprement la crème de feta et la ciboulette.

Déposez dessus délicatement deux bâtonnets de carotte, un bâtonnet de céleri-branche, deux bâtonnets de concombre, un morceau de poivron jaune, une tête de brocoli, une tête de chou-fleur et une demi tomate cerise.

Éventuellement, vous pouvez déposer une jolie jeune pousse verte si vous le souhaitez.

Bon appétit!