La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Crème fouettée au raifort d'Alsace

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 0



Ingrédients :

- *2 càs de raifort d'Alsace*
- *30 cl de crème fraiche*
- *1 cc de baies roses*
- *poivre vert et sel.*

Etapes :

- Fouetter la crème très froide
- Incorporer délicatement le raifort pour obtenir une mousse légère.
- Saler poivrer et parsemer de baies roses pour la couleur.
- La crème fouettée au raifort est idéale à tartiner sur des toasts apéritifs avec du saumon ou de la truite fumée, ou pour agrémenter des verrines avec du concombre, du surimi ou des crustacés.