

Tremlette Dirty Martini Dip avec de la CAMBOZOLA



20 minutes



6 portions

INGRÉDIENTS :

- 200 g CAMBOZOLA
- 150 g de fromage frais
- 100 g de yaourt
- 1 cuillère à soupe de Martini
- 2 cornichons au vinaigre
- 50 g d'olives vertes
- 1 citron
- Huile d'olive (pour la garniture)
- Sel
- Poivre



PRÉPARATION :

1. Couper la CAMBOZOLA en petits morceaux. Hacher finement les cornichons et les olives, râper le citron et le presser. Mettre le tout de côté.
2. Mettre la CAMBOZOLA dans un bol et ajouter le fromage frais, le yaourt, le martini, le jus de citron. Bien mélanger les ingrédients à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer délicatement les cornichons hachés et la moitié des olives au mélange de CAMBOZOLA. Saler et poivrer.
3. Verser la tremlette dans un plat de service et garnir avec les olives restantes, l'huile d'olive et le zeste de citron. Servir la tremlette avec des crackers ou des tranches de pain.