

Dips de légumes et Sauces au Saint Félicien

Pour 4 personnes

Préparation 30 min

Préparation

- Éplucher et tailler les carottes et les concombres en bâtonnets.
- Tailler les radis en bâtonnets et préparer les endives en feuilles.

Sauce aux herbes

- Hacher finement les herbes, ajouter le Saint Félicien, le mascarpone et le jus de citron, rectifier l'assaisonnement.

Sauce au curry

- Ciseler finement les oignons, ajouter les poivrons en petits dés, le Saint Félicien, la crème liquide, la poudre de curry, rectifier l'assaisonnement.

Dressage

- Dresser les sauces en petits pots et disposer les légumes autour.

Ingrédients

- 200 g de carotte
- 200 g de carotte jaune
- 200 g de concombre
- 150 g d'endive jaune
- 100 g de radis

Sauce aux herbes

- 1 Saint Félicien 150g
- $\frac{1}{4}$ de botte de ciboulette
- $\frac{1}{4}$ de botte de cerfeuil
- $\frac{1}{4}$ de botte d'estragon
- 1 jus de citron vert

- 40 g de mascarpone

Sauce curry

- 1 Saint Félicien 150g
- 1 cc de curry en poudre
- 10 cl de crème liquide
- 100 g d'oignons rouge
- 100 g de poivron rouge