

## Cool & Spicy Dips

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 10

**Temps de cuisson :** 30

### **Ingédients :**

#### **Ingédients (4 personnes) :**

- 400 g de fromage blanc épais (ou skyr)
- 1 citron jaune (zeste + jus)
- 2 c. à soupe de sauce Alélor Jalapeño & Citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre
- Crudités à tremper : carottes, concombre, radis, céleri branche, mini poivrons



### **Étapes :**

#### **Étapes :**

1. Mélanger le fromage blanc avec le zeste et le jus de citron.
2. Ajouter l'huile d'olive, l'ail râpé, la ciboulette ciselée. Saler, poivrer.
3. Incorporer la sauce Jalapeño & Citron en ajustant la dose selon l'intensité souhaitée.
4. Réserver au frais 30 min pour développer les saveurs.
5. Laver et tailler les légumes en bâtonnets réguliers.
6. Servir le dip frais entouré des crudités.