

TARTINADE DU POTAGER



Ingrédients

HUILE CANOLA	1 c. à thé	BASILIC SÉCHÉ	½ c. à thé
OIGNON ESPAGNOL	¼ un	ORIGAN SÉCHÉ	¼ c. à thé
CÉLERI	1 branche	SEL	¼ c. à thé
CAROTTE (PETITE)	1 un	POIVRE	¼ c. à thé
ZUCCHINI VERT	½ un	FROMAGE CRÈME	125 g
JUS CITRON CONCENTRÉ	½ c. à thé		

Méthode

- **Mélanger tous les ingrédients au robot**
 - **Servir au choix sur des craquelins, pita, pain**
-
-
-
-
-

