

FONDUE AU CAILLÉ DE CHEVRE ET LEGUMES CROQUANTS AU PAPRIKA

Apports nutritionnels par personne					
Énergie	Protéines	Lipides	Glucides	Calcium	Vitamine D
245 Kcal	9 g	15 g	18 g	180 mg	/

Pour 4 pers.

500 g. CAILLÉ DE CHEVRE

50 g. de crème fraîche

Légumes : tomate cerise, radis, concombre, carotte, céleri...

Croutons frottés à l'ail et huile d'olive.

Détendre le caillé avec la crème, assaisonner « sel, piment, paprika ». Faire chauffer doucement sans bouillir dans un poëlon à fondue.

Servir comme pour une fondue avec des mini brochettes.

« *Convient très bien pour un apéritif sympa* »