

Crèmeux de Picandou Cuisine & Création à la graine de moutarde et condiment

Informations

Préparation : 10 min.



Ingrédients

- 1 bac de 750 g de Picandou Cuisine & Création
- 130 g de moutarde en grains
- 100 g de cornichons Fallot
- 3 g de graines de moutarde
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Versez dans la cuve du batteur, bien froide, le Picandou.
2. Tournez à vitesse moyenne 1 à 2 minutes avec le batteur plat afin de détendre le fromage.
3. Ajoutez la moutarde et assaisonnez avec le poivre du moulin.



4. Malaxez encore 2 à 3 minutes en ajoutant les graines de moutarde afin d'obtenir un mélange homogène.
5. Parallèlement, découpez en brunoise les cornichons et incorporez au mélange.
6. Débarrassez et réservez au frais.