

Cream cheese thon, soja, sésame blond et Spécialité Laitière au Fromage Blanc Isigny



Informations

Préparation : 10 min.

Ingrédients

- 500 g de Spécialité Laitière au fromage blanc Isigny
- 200 g de thon au naturel Pointe de Penmarc'h
- 10 g de sésame blond
- 40 g de sauce soja sucrée
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Placez le fromage dans la cuve bien froide de votre batteur muni du batteur plat.



2. Malaxez le fromage 1 à 2 minutes afin de le détendre.
3. Sans cesser de malaxer, ajoutez le thon égoutté, les graines de sésame et la sauce soja. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.
4. Assaisonnez avec le poivre du moulin.
5. Débarrassez et réservez au frais.