

Cream cheese au saumon fumé, citron vert, gingembre et Spécialité Laitière au Fromage Blanc Isigny

Informations

Préparation : 10



Ingrédients

- 500 g de Spécialité Laitière au fromage blanc Isigny
- 200 g de cubes de saumon fumé
- 20 g de Gingembre confit
- Zestes d'1 citron vert
- Zestes d'1 citron jaune
- 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 les cubes de saumon, le gingembre découpé en brunoise fine et les zestes des citrons vert et jaune. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.
4. Assaisonnez avec le poivre du moulin.
5. Débarrassez et réservez au frais.