# Brillat Savarin IGP « Comme un potager de printemps »

## Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15 min.**

## Ingrédients

- 1 Brillat Savarin IGP Tradition Émotion
- 30 g de ciboulette ciselée déshydratée
- 3 carottes fanes
- 1 branche de céleri
- Une dizaine de radis
- ½ concombre
- 5 pointes d’asperges vertes
- ½ botte de basilic
- Poivre du moulin

## Étapes de la préparation

- Enrobez l’extérieur du fromage avec la ciboulette déshydratée.
- Lavez, épluchez et découpez en batônnets l’ensemble des légumes.
- A l’aide d’une cuillère, creusez légèrement le fromage afin d’en garnir le centre avec les légumes taillés. Décorez le tout avec quelques feuilles de basilic.
- Assaisonnez de quelques tours de moulin à poivre.

? **Astuce :** Et pourquoi ne pas tester une version sucrée avec un enrobage à la coco et des morceaux de fruits sur le dessus ?