

Crème fouettée au raifort d'Alsace

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

- 2 càs de raifort d'Alsace
- 30 cl de crème fraîche
- 1 cc de baies roses
- poivre vert et sel.



Etapes :

- Fouetter la crème très froide
- Incorporer délicatement le raifort pour obtenir une mousse légère.
- Saler poivrer et parsemer de baies roses pour la couleur.
- La crème fouettée au raifort est idéale à tartiner sur des toasts apéritifs avec du saumon ou de la truite fumée, ou pour agrémenter des verrines avec du concombre, du surimi ou des crustacés.