CREME DE RICOTTA, DE CRANBERRIES ET DE RAISIN SECS



250 g de ricotta
40 g de raisins secs
40 g de cranberries
25 g de pignon de pin grillés
1 CàS d'aneth ciselé
2 CàS de crème fraîche
2 CàS de d'huile d'olive
Poivre noir et baies roses moulues

§ Mélanger la ricotta avec la crème pour une texture onctueuse

§ Réhydrater rapidement les raisins secs et les cranberries dans de l'eau tiède 5mn puis égoutter

§ Les ajouter à la préparation ainsi que l'huile d'olive et l'aneth

§ Incorporer les pignons grillés

§ Assaisonner de poivre et de baies roses

§ Mélanger, couvrir et laisser reposer au frais

C'est délicieux en apéritif tartiné sur du pain grillé, des gressins ……..



