



Crème de tomates séchées



Trouvée sur le joli blog de [Boule de Coton](#), cette recette m'a bien plu par sa simplicité et son petit côté méridional. Bien fraîche, on peut servir cette crème sur des toasts en trempette ou encore dans des verrines.

Ingrédients (pour un petit bol de sauce) :

- 6 pétales de tomates séchées, marinées à l'huile
- 100 g de fromage frais à tartiner nature (marque St Moret ou autre)
- 2 cuil à soupe de crème fraîche

Préparation :

Égoutter les tomates séchées, les couper en petits dés. Mixer finement.
Ajouter le St Moret, la crème fraîche et mixer à nouveau.

Réserver au réfrigérateur au moins 1 H et servir bien frais, avec des gressins ou des dips de légumes.

Le 18 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/18/index.html>