



Condiment Nordique au Poivre Fermenté

Ingrédients

Pâte au Poivre Fermenté CHEF®	20 g
Crème Cheese	200 g
Crème liquide à 35 %	100 g
Échalotes ciselées	40 g
Ciboulettes ciselées	10 g

Déroulé de la recette

- Mélanger la crème liquide au fromage avec un fouet.
- Ajouter le reste des éléments.
- Servir en accompagnement de Saumon Mariné, Fumé ou autres poissons.