

CREME D'AIL



Préparation : 5 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 4 gousses d'ail - 200 g de crème fraîche épaisse - 50 g de noix de cajou non salées - sel, poivre

1. Placez la mini cuve et déposez-y les gousses d'ail coupées en deux et dégermées, les noix de cajou et la crème fraîche.

2. Mixez en programme ROBOT environ 45 secondes. Salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive si la crème est trop épaisse.

Astuce du chef :

La crème d'ail est aussi un délicieux accompagnement du gigot d'agneau, de grillades ou de viandes froides.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des

astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »