



Finger food

Piquillos et crème de chèvre en cuillères



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

40

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 c. à soupe **Chèvre frais**
2 c. à café **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à café **Huile d'olive**
4 c. à café **Pimientos del piquillo**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des cuillères

- 1 Dans un bol, mettre le chèvre frais, la crème et l'huile d'olive et mélanger le tout rapidement.
- 2 Couper finement les piquillos en lamelles.
- 3 Répartir le chèvre crémeux dans les cuillères et couvrir avec les piquillos.
- 4 Saler et poivrer au goût et servir sans attendre.