



## RILLETES DE LÉGUMES

### Pour 6 personnes

#### Les ingrédients :

250 g de fromage frais  
100 g de carottes  
100 de poivrons  
2 échalotes  
15 cl d'eau  
Huile d'olive  
25 g de fécule de maïs  
Sel, poivre  
Cumin

#### La recette :

Râper les carottes, tailler les poivrons en fines lamelles et émincer les échalotes, les faire revenir à l'huile d'olive pendant 5 minutes.

Dans un récipient, mélanger l'eau et la fécule de maïs, ajouter au mélange de légumes, laisser cuire 5 minutes.

Assaisonner avec le cumin, sel et poivre.

Mixer le tout, laisser refroidir.

Une fois refroidi, mélanger avec le fromage blanc et ajouter un peu de ciboulette (ou pas).

*Bon appétit,*

