Séré au cresson et à la tomate (dip)

Ingrédients



6 pièces

1
tomate
3 – 4 cs
de cresson, haché
300 g
de séré

sel, poivre

Préparation

Préparation: 10min
Temps total: 10min

1. Couper la tomate en 2, épépiner, détailler la chair en petits dés. Incorporer au séré avec le cresson, rectifier l'assaisonnement.

Par pièce: Énergie: 172kJ / 41kcal, glucides: 2g, protéines: 7g

Suisse. Naturellement.
Plus de 8000 recettes inratables à base d'ingrédients suisses vous attendent sur www.swissmilk.ch/recettes.
Nous ♥ cuisiner local & de saison.