

TARTINADE DE CONCOMBRE À LA MOUTARDE

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 1 BOL

FAIRE REVENIR **1 PEU DE PERSIL** OU D'ANETH, **1 OIGNON** ET **2 GOUSSES D'AIL**, **1 CONCOMBRE** (PELÉ ET SANS GRAINES) EN DÉS, DANS DE L'**HUILE D'OLIVE**
LAISSER CUIRE PENDANT QUELQUES MINUTES ET MIXER, LAISSER REFROIDIR

AJOUTER **1 CS DE MOUTARDE À L'ANCIENNE**
3 CS DE CRÈME FRAÎCHE (OU FROMAGE TYPE TRÉSANA)
200 GR DE FÉTA
3 CS DE GRAINES DE CHIA
SEL ET POIVRE

RÉSERVER AU FRAIS