



# Légumes et dips au fromage à partager



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

12 oeufs durs de caille  
1 botte de radis  
1 botte d'asperges vertes  
1 bloc de feta  
huile d'olive  
1 citron (le zeste râpé)  
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne  
1 bouquet d'aneth  
6 cuillères à soupe de fromage à la crème  
1 gousse d'ail (râpée)  
70 grammes cœurs d'artichaut (égouttés)  
1 bouquet de persil plat frais ciselé (fijngesneden)  
150 grammes de petits pois surgelés (ciselé)  
crackers aux graines

## Méthode de préparation

- 1.** Faites bouillir les œufs de caille pendant trois minutes et saisissez-les à l'eau froide. Écalez les œufs et coupez-les en deux.
- 2.** Nettoyez les radis.
- 3.** Faites blanchir les asperges vertes al dente dans de l'eau légèrement salée et saisissez-les à l'eau froide. Laissez-les bien égoutter.
- 4.** Au robot ménager, mixez la feta, un peu d'huile d'olive, le zeste râpé du citron, le piment de Cayenne et l'aneth. Versez ce mélange dans un ramequin.
- 5.** Portez un fond d'eau à ébullition. Ajoutez les petits pois surgelés. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes jusqu'à ce que les petits pois soient cuits. Égouttez.



- 6.** Mixez le fromage à la crème, l'ail, les cœurs d'artichauts, le persil et les petits pois.
- 7.** Disposez les légumes, les œufs et les crackers sur un plateau. Accompagnez-les des dips.