



Préparation de la salade de fromages anciens hollandaise



Ingrédients

- 200 200 grammes de biscuit Henri Willig extra vieux
- 8 8 cuillères à soupe de mayonnaise
- 8 8 cuillères à soupe de lait de soja non sucré
- 2 2 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
- 4 3 à 4 cuillères à soupe de miel
- 10 10 g d'aneth frais (finement haché)

La préparation

Cette recette permet de préparer une délicieuse salade de fromage vieilli !

Couper le fromage en très petits cubes.

Mélanger le fromage dans un bol avec la mayonnaise, le caillé de soja, la moutarde, le miel et l'aneth, le miel et l'aneth.

Goûtez et ajoutez du miel et de la moutarde selon votre goût. Vous aimeriez que la salade soit un peu plus crémeuse ?

salade un peu plus crémeuse ? Ajoutez alors un peu plus de mayonnaise et de de soja.

C'est très simple, non ? Bonne dégustation ! ;

Merci pour cette délicieuse recette Manon de @Courgetticonfetti ;

 ;

 ;