

## Dips à la sauce de Société Crème



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

*Accompagnez cette sauce de légumes coupés en bâtonnets pour offrir à vos invités un apéritif gourmand et léger !*

### Ingrédients

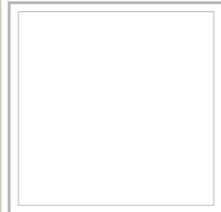
- 4 portions de société crème
- 100 g de mascarpone
- 50 g de crème liquide allégée
- 4 cerneaux de noix
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- sel et poivre

### Préparation

- 1 Battez la crème liquide pour bien l'aérer.
- 2 Ecrasez à l'aide d'une fourchette le mascarpone et le Société Crème.
- 3 Ajoutez la crème battue et mélangez le tout.
- 4 Hachez les noix assez finement.
- 5 Versez les noix et la ciboulette sur la sauce, salez légèrement et poivrez plus généreusement. Mélangez.
- 6 Servez avec des légumes coupés en bâtonnets.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

