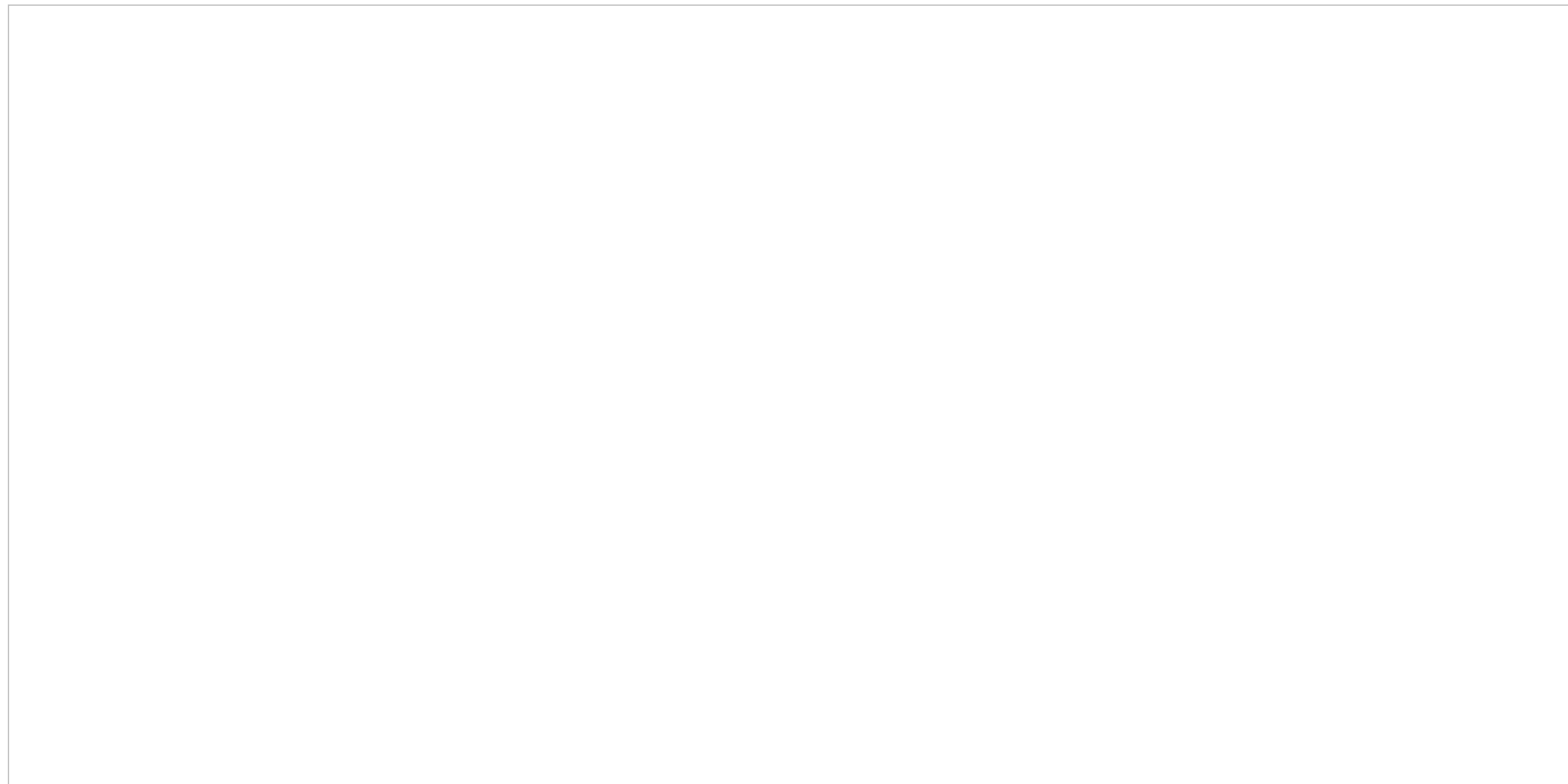


Brochettes de fromage tandoori et salsa de mangue



Ingredientien:

- 150g de yaourt nature
- 2 c à c de pâte tandoori
- 4 citrons verts
- 450g de Brugge Apéro Moutarde-Fenugrec
- 2 petits oignons rouges
- 1 poivron rouge
- 1 mangue
- 1 avocat
- menthe
- poivre
- sel

Préparation:

Préchauffez le four à 180° et mélangez le yaourt dans un bol avec la pâte tandoori. Pressez 3 citrons verts et coupez 1 citron vert en quartiers. Salez et poivrez 1 c à c de jus de citron vert. Mélangez délicatement aux petits blocs de fromage.

Coupez les oignons rouges en petits blocs d'1 cm et coupez le poivron rouge en morceaux de 3 cm.

Sur une petite brochette en bambou, enfiler les blocs de fromage (avec le yaourt) en les alternant avec des morceaux de poivron et d'oignon. Déposez les brochettes sur une plaque de cuisson tapissée de papier cuisson. Faites griller les brochettes 10 min puis retournez-les. Les blocs de fromage doivent être chauds et les légumes tendres.

Pendant ce temps, préparez la salsa. Coupez la mangue et l'avocat en dés. Hachez la menthe. Mélangez la mangue, l'avocat, la menthe et le jus de citron restant. Servez les brochettes avec un quartier de citron et la salsa.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen

30 min

Plat principal

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/brochettes-de-fromage-tandoori-et-salsa-de-mangue>