



TARTINADE AU CHÈVRE Et à la tapenade d'algues



DIFFICULTÉ





PRÉPARATION 10 min



Ingrédients: 2 oignons, 2 cs d'huile d'olive Biocoop, 2 cs câpres au vinaigre, 1 botte de persil, 20 g de tartare d'algues, 4 cornichons aigre-doux, 50 g de fromage de chèvre frais, sel, poivre.

- 1 Faire fondre les oignons épluchés et finement hachés avec un filet d'huile d'olive
- Mélanger les oignons, les câpres, les cornichons, le persil plat et le tartare d'algues. Ajouter un filet d'huile d'olive, le fromage de chèvre frais et mélanger. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- 3 Servir avec les chips de légumes.



TARTINADE AU TOFU ET OLIVES VERTES

DIFFICULTÉ





PRÉPARATION 10 min



POUR 6 PERSONNES **Ingrédients**: 200 g de tofu soyeux, 200 g d'olives vertes dénoyautées, 1 gousse d'ail, curcuma, thym, sel, poivre

- Égoutter les olives et le tofu.
- 2 Peler la gousse d'ail.
- Mixer tous les ingrédients.
- 4 Servir avec les chips de légumes.

Astuce : saupoudrer la tartinade de chips de légumes.



Retrouvez la liste des magasins Biocoop sur le site www.biocoop.fr

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteabuourg Cedex, entreprise ImprimYer* (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 10/2021. Vous avez des questions sur Biocoop, sur un produit ? Contactez le service clients au :



