



Trempettes au bleu et au yaourt

14/05/2014 à 11h38

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

Pour la réalisation de la sauce :

- 100 g de bleu d'auvergne
- 50 g de yaourt brassé
- ½ oignon rouge
- 2 cuillères à soupe de jus d'orange
- 1 cuillère soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Pour les trempettes :

- 3 tiges de céleri
- 3 endives
- 2 bottes de radis

Préparation :

Préparation de la sauce :

- Ecrasez le bleu d'auvergne à l'aide d'une fourchette ;
- Ajoutez le yaourt, le jus d'orange, l'huile d'olive ;
- Salez, poivrez ;
- Incorporez à la sauce une cuillère à soupe d'oignon émincé.

Préparation des trempettes :

- Taillez le céleri en bâtonnet ;
- Effilochez les endives ;
- Coupez les radis en tranches ;
- Déposez-les dans des ramequins ;
- Servez avec la sauce préparée.