Légumes et dips au fromage à partager

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

12 oeufs durs de caille
1 botte de radis
1 botte d'asperges vertes
1 bloc de feta
huile d'olive
1 citron (le zeste râpé)
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
1 bouquet d'aneth
6 cuillères à soupe de fromage à la crème
1 gousse d'ail (râpée)
70 grammes cœurs d’artichaut (égouttés)
1 bouquet de persil plat frais ciselé (fijngesneden)
150 grammes de petits pois surgelés (ciselé)
crackers aux graines

Méthode de préparation

1. **Faites bouillir les œufs de caille pendant trois minutes et saisissez-les à l’eau froide. Écalez les œufs et coupez-les en deux.**
2. **Nettoyez les radis.**
3. **Faites blanchir les asperges vertes al dente dans de l’eau légèrement salée et saisissez-les à l’eau froide. Laissez-les bien égoutter.**
4. **Au robot ménager, mixez la feta, un peu d’huile d’olive, le zeste râpé du citron, le piment de Cayenne et l’aneth. Versez ce mélange dans un ramequin.**
5. **Portez un fond d’eau à ébullition. Ajoutez les petits pois surgelés. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes jusqu’à ce que les petits pois soient cuits. Égouttez.**

6. **Mixez le fromage à la crème, l’ail, les cœurs d’artichauts, le persil et les petits pois.**

7. **Disposez les légumes, les œufs et les crackers sur un plateau. Accompagnez-les des dips.**