

## Crema d'Arbequina.



### Ingrédients pour 4 personnes:

250 gr de fromage frais.  
90 gr de pâte d'Olives Arbequina *Blai PERIS*.  
10 belles feuilles de Basilic finement ciselées.  
30 gr d'Oignons rouges très finement émincés.  
1 gousse d'ail réduite en purée.  
1 cuil à café d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
Poivre du moulin.

### Préparation:

- Émincer très finement: l'oignon et le basilic.
- Réduire l'ail en purée.
- Dans un saladier, assouplir le fromage avec une fourchette, puis y incorporer le reste des ingrédients.
- Ajouter l'huile d'olive, le poivre et bien mélanger.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Verser dans un bol, décorer avec les pointes de basilic et réserver au réfrigérateur.

### Conseil:

Servir à l'apéritif accompagné de bâtonnet de légumes crus ou de pain grillé.