

CERVELLES DES CANUTS

Une recette inspirée de Romain Legal? (Livre « Soigner son assiette pour mieux vivre durant un cancer, P Poullart, 2024, Ed Privat) ?



? ? Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (4 personnes) : ?

- 200g de faisselle de chèvre?
- 2 càs de crème fraîche épaisse?
- 1 càs d'huile d'olive?
- 1 càs de vinaigre de vin?
- 1 oignon blanc?
- 1 échalote?
- 1 gousse d'Ail?
- Persil plat, ciboulette?
- Sel & Poivre?
- ?

Préparation :

Mettre à égoutter la faisselle

Hacher l'oignon, l'échalote et l'ail finement

Ciseler une bonne cuillère à soupe de persil plat et une autre de ciboulette

S'assurer que la faisselle est bien égouttée et la mettre dans un saladier

Ajouter la crème et fouetter vigoureusement

Ajouter l'oignon, l'échalote, l'ail, les herbes, l'huile d'olive et le vinaigre

Assaisonner à votre goût

Mélanger de nouveau et placer au réfrigérateur 2h minimum avant dégustation

Vous pouvez venir tremper des légumes coupés en bâtonnets dans la préparation!? Ou servir avec du pain