

RECETTE CUISINE des GONES

CERVELLE de CANUT / CLAQUERET*

Ingrédients :

- 350gr de faisselle (fromage blanc)
- 100 gr de fromage de chèvre frais
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 15gr feuilles de persil plat
- 15gr de ciboulette
- 2 petits oignons nouveaux
- 5 cl. de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- sel et poivre

Recette:

- Laver et égoutter les herbes.
- Hacher finement le persil, la ciboulette, l'échalote et les oignons.
- Verser la faisselle de fromage blanc bien égoutté avec le fromage de chèvre et la crème fraîche dans un saladier.
- Mélanger.
- Rajouter le vin blanc, l'huile, le vinaigre
- Salez et poivrer généreusement.
- Rajouter l'ail, les herbes et les échalotes.
- Laisser quelques heures au réfrigérateur.
- Servir frais accompagné de pain.
- "Son nom de claqueret proviendrait du fait que le fromage blanc doit être bien battu (Claqué) pour que la recette soit réussie."

huile de colza huile corsée au goût de chou

Bon Appétit