

RECETTE CUISINE des GONES

TARTINE A LA CERVELLE DE CANUT

Bouchon Lyonnais Hugon

(vielle tradition Lyonnaises)



Ingrédients :

Tartine de pain(Poilâne)
Fromage blanc égoutté
Ail
Persil
Estragon
Cerfeuil
Quelques feuilles de salade mélangée (mesclun)
Vinaigre de vin
Huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Recette :

Hacher l'ail, le persil, l'estragon et le cerfeuil.
Lier le tout avec du vinaigre de vin et de l'huile d'olive.
Saler, poivrer.
Bien malaxer le fromage avec cette vinaigrette.
Étale sur la tartine de pain légèrement grillée et chaude



Bon Appétit