

CERVELLE DE CANUT

Février 2022

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 400 g de fromage blanc (Faiselle)
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- ★ 1 échalote (30 g)
- ★ 1 gousse d'ail (10 g)
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- ★ 20 brins de ciboulette
- ★ 10 brins de cerfeuil (persil plat)
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Passoire fine, Jatte, Fouet

Préparation : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 3,20 € (Soit 0,80 € par personne)



Recette :

Bien laisser égoutter le fromage blanc dans une passoire fine pendant une à deux heures. Dans une jatte, fouetter le fromage blanc avec la crème fraîche et l'huile jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et onctueux. Peler l'échalote et la gousse d'ail, dégermer cette dernière et émincer finement le tout. Conserver deux tiges de cerfeuil et ciseler finement le reste des herbes. Ajouter le tout au fromage blanc, saler, poivrer, incorporer le vinaigre et mélanger délicatement l'ensemble. Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Servir avec du pain de campagne, du pain grillé ou du pain de seigle. Accompagne des pommes de terre chaudes cuites à l'eau, des bâtonnets de légumes crus (carottes, panais, concombre, céleri-branché, ...), la chair de brochet, une salade ferme (Frisée, pissenlits, sucrine, ...).

i On peut remplacer le cerfeuil par du persil plat lorsque ce n'est pas la saison.