



Entrées froides au fromage
Cervelle de canut



30 min 30 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

147

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
cervelle de canuts**

250 g **Faisselle**
20 g **Persil plat**
20 g **Ciboulette**
3 feuille(s) **Estragon**
20 g **Cerfeuil**
1 cl **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Vinaigre de vin**
20 g **Crème fraîche épaisse**
1 **Echalote(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
4 tranche(s) **Baguette(s) de pain**

Étape 1

Préparation de la cervelle de canuts

- 1 Bien faire égoutter la faisselle dans une passoire.
- 2 Mettre la faisselle dans un cul de poule avec la crème.
- 3 Laver et ciseler le persil, le cerfeuil, l'estragon et la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur. Mettre dans le cul de poule.
- 4 Peler et émincer l'échalote puis l'ajouter à la faisselle.
- 5 Bien mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet puis incorporer l'huile d'olive et le vinaigre.
- 6 Assaisonner avec du sel, du poivre puis réserver au frais.

Étape 2

Dressage

- 1 Déposer une cuillère de cervelle de canut au centre d'une assiette et décorer avec du persil, de la ciboulette et du cerfeuil.
- 2 Dresser une tranche de pain grillé sur le bord de l'assiette et servir.