

CERVELLE DE CANUT MARAICHERE

Apports nutritionnels par personne					
Énergie	Protéines	Lipides	Glucides	Calcium	Vitamine D
245 Kcal	9 g	15 g	18 g	180 mg	/

Pour 4 pers.

300 g. DE FROMAGE FRAIS EGOUTTE

200 g. de crème liquide

1 branche de céleri

Quelques radis

1 échalote

1 cuiller de ciboulette hachée

1 cuiller d'huile

1 cuiller de vinaigre

sel, poivre

Monter la crème salée et poivrée en chantilly.

Incorporer le fromage, l'échalote, la ciboulette puis l'huile et le vinaigre.

Déposer le tout dans un moule tapissé de tissu mousseline et rafraîchir au réfrigérateur une nuit.

Démouler et disposer harmonieusement autour des radis et céleri découpés pour le décor.