

Petites bouchées de fromage frais au cœur de basilic

Ingrédients:

1 crottin de chèvre frais
80 g de carré frais de gervais
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 pot de pesto
Gressins

Réalisation:

Pour préparer la crème de fromage, émietter le crottin dans un saladier, incorporer les carrés frais et une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Saler et poivrer.

Écraser d'abord à la fourchette puis plus énergiquement à l'aide d'un fouet.

Placer une petite cuillère à café de pesto dans chaque cuillère, puis recouvrir de crème de fromage. Réserver au réfrigérateur.

Dans un bol, concasser grossièrement les gressins.

Au moment de servir, parsemer de la cuillère de miettes de gressins.