**Nuage de Chèvre à la Violette pour Gariguettes Jolies**



1. Laver les fraises délicatement et les équeuter.

2. Mélanger la cr fraîche et le fromage de chèvre au fouet de manière à obtenir un mélange bien homogène. Assaisonner de poivre long. Ajouter le sucre glace. Passer au chinois et mettre sous pression dans le siphon avec une cartouche de gaz. Laisser reposer au réfrigérateur.

3. Détendre le sirop de violette avec le pékèt et mettre au froid.

Dresser selon votre imagination et garnir de quelques touches crousti croquantes de violette.

***Ingrédients pour 3 personnes***15 belles Gariguettes6 càs de sirop de violette3 càs de pèkètpoivre long2 dl de cr fraîche entière (pour le siphon) 3 càs de chèvre fraissucre glacequelques grains de sucre à la violette1 siphon1 cartouche de gaz