



Petits Fromages de Chèvre au Curry

Ingrédients :

1 bûche de chèvre frais
3càs d'huile d'olive
2càs d'huile de sésame
1càs d'huile de colza
1càs de curry en poudre
2 gousses d'ail
sel, poivre

Éplucher les gousses d'ail et enlever les germes.

Hacher les gousses et les déposer dans un bocal.

Couper la bûche en rondelles épaisses et les déposer dans le bocal.

Verser les huiles et de curry en poudre. Saler, poivrer.

Fermer le bocal et laisser mariner les fromages au réfrigérateur pendant 1 semaine avant de les déguster ... soit en fin de repas ou sur une tranche de pain passée au four quelques minutes.