

La cervelle de Canut

Pour 4 personnes

- 150 gr de faisselle
- 5 cl de crème fraîche
- Ail, 2 échalotes
- Feuilles de persil
- 1 botte de ciboulette
- 2 petits oignons nouveaux
- 5 cl d'huile d'olives
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- Sel et poivre

Laver et égoutter les herbes, les hacher finement ainsi que les oignons et les échalotes.

Versez la faisselle légèrement égouttée et la crème fraîche dans un saladier, mélanger.

Ajoutez l'huile d'olives, le vinaigre, l'ail écrasé, saler et poivrer généreusement.

Mettre au frigo quelques heures.

Servir frais accompagné de pain.



(Photo non réalisée en activité)