

CHÈVRE À LA CARDAMINE DES PRÉS



CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 16 personnes

Ingédient	Quantité
cardamine des prés	3 belles poignées
fromages de chèvre frais	2 pcs
échalote	0.50 pc (finement émincée)

Sel et poivre

Huile d'olive

Préparation

1. Ciseler les feuilles de cardamine après les avoir lavées et séchées et ciseler les fleurs. Attention : veillez à en garder quelques-unes entières pour la décoration.

2. Hacher très finement l'échalote.

3. Dans un saladier, mélanger le chèvre, les feuilles et fleurs de cardamine, l'huile d'olive, l'échalote, le sel et poivre selon votre convenance jusqu'à consistance voulue.

4. Réaliser de petites boules, décorer de quelques fleurs, placer au frigo jusqu'au moment de la dégustation.
