## CHÈVRE À LA CARDAMINE DES PRÉS X CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	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**

à en garder quelques-unes entières pour la décoration.	et ciseiei	ies fieurs.	Attention .	veillez

2.	lacher très finement l'échalote.

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

4.	Réaliser de p	etites	boules,	décorer	de	quelques	fleurs,	placer	au	frigo	jusqu	'au	mon	nent	de	la
	dégustation.															