

CHÈVRE À LA CARDAMINE DES PRÉS



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

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.
