

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
de feuilles de lierre terrestre	1 poignée
Fromage de chèvre frais	1
Céleri-rave	1
tiges tendres de berce	5
Sucre de canne bio	
huile d'olive, sel, poivre	

Préparation

1. Ciseler les feuilles de lierre terrestre après les avoir lavées 2; Mélanger le chèvre, les feuilles et l'huile d'olive, sel et poivre selon votre convenance dans un saladier, mettre au frigo 3; Couper le céleri rave en fine tranche à l'aide d'une mandoline et à l'aide d'un emporte pièce de votre choix découper des formes, mettre du citron et réserver 4. Préparation du sirop de berce: passer les tiges dans l'extracteur de jus, mélanger le jus et le sucre et réduire pour avoir un sirop 5. Montage: faire des boules de chèvre les déposer sur les tranches de céleri-rave et mettre un filet de sirop 6. Bon appétit

2. Présentation