

CONCOMBRE AU CHÈVRE, BERCE ET GRAINES D'ORTIES



Ingédients pour 30 toasts

Ingrédient	Quantité
Fromage de chèvre frais	150 g
Fromage de chèvre mi-sec	75 g
Jeunes berces entières	5
Radis	5 (Pour la décoration)
Graines d'ortie	1 poignée (Pour la décoration)
Jus de citron	1 càs

Préparation

1. 1) Passer les berces entières à l'extracteur afin d'obtenir un jus. 2) Mélanger les fromages de chèvre à la fourchette pour un résultat onctueux. 3) Mélanger le jus de berce au mélange de fromages de chèvre (quantité au goût), assaisonner de sel/poivre et mettre le jus de citron pour éviter une oxydation. 4) Réserver au frais afin que le fromage redédevienne assez ferme. 5) Au moment de dresser: couper des rondelles de concombre, les garnir à la douille du mélange berce/fromages de chèvre, ajouter une petite rondelle de radis et des graines d'ortie, pour le croquant.

2. Cette recette peut être déclinée en houmous ou autre tartinade: mélanger simplement le jus de berce à une base de légumineuses ou d'oléagineux réduits en purée.