

CONCOMBRE AU CHÈVRE, BERCE ET GRAINES D'ORTIES



Ingrédients 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) 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 redevienne 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.
