

# FLEURS D'HÉMÉROCALLE FARCIES AU CHÈVRE FRAIS

## Ingrédients pour 14 personnes

Ingrédient	Quantité
Fleurs d'hémérocalle	14 pcs
Chèvre frais	150 gr
yaourt grec	100 gr
Herbes fraîches ciselées au choix	2 c. à s. (ciboulette, persil, coriandre,...)
Huile d'olive	1 filet
Miel	1 c. à c.
Sel, poivre	
Piment d'espelette	

## Préparation

1. Écraser le chèvre frais à la fourchette pour l'assouplir, ajouter le miel et petit à petit, le yaourt. Selon la consistance du fromage choisi, il faudra ajouter plus ou moins de yaourt. On cherche à obtenir une consistance ferme, pas coulante.  

---

---
2. Ciseler les herbes et les ajouter. Assaisonner de sel, poivre, piment d'Espelette et huile d'olive. Mettre en poche et réserver au frais.  

---

---
3. Retirer le pistil des fleurs, les rincer rapidement et les sécher délicatement.  

---

---
4. Farcir avec la préparation au fromage, refermer les pétales, les lier avec une branche de ciboulette et servir.  

---

---
5. Pour une version plus gourmande, les fleurs farcies peuvent aussi être plongées dans une pâte à beignet ou à tempura et frites.

