

LIERRE TERRESTRE DÉCLINÉ EN GASPACHO AVEC DU CHÈVRE FRAIS ET DU BEURRE AU LAIT CRU



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
POUR LE GASPACHO	
concombre	1 (1 = env.300g)
de yaourt grec	120 gr
de feuilles de lierre terrestre	1 poignée (1= env. 13g)
belles feuilles lierre terrestre	0 quelques (pour la décoration)
Anchois	4
de jus de citron	1 cs (1CS= env.13g)
d'huile d'olive	1 cs (vierge première pression à froid (1CS=env.23g))
de fromage de chèvre frais ou de brebis	60 gr
sel	0.50 cc
POUR LE BEURRE LIERRE TERRESTRE	
de beurre demi-sel	125 gr
de feuilles de lierre terrestre	1 poignée (1=env. 10g)
de feuilles de lierre terrestre	3 poignée
toast	4 petits

Préparation

1. Mixer tous les ingrédients sauf le fromage de chèvre : 30sec/vit10. Recommencer.
- Lierre terrestre décliné en gaspacho avec du chèvre frais et du beurre au lait cru - révision 0*
<https://cuisinesauvage.org/recipe/lierre-terrestre-decline-en-gaspacho-avec-du-chevre-frais-et-du-beurre-au-lait-cru/>

-
-
2. Hacher 10 feuilles de lierre terrestre. Faire 4 petites boulettes de chèvre et les rouler dans le lierre terrestre haché.
-
-

BEURRE AU LIERRE TERRESTRE

-
1. Mixer les feuilles 5sec/vit7. Ajouter le beurre et mixer 30sec/vit3.
-
-

PRÉSENTATION SUR ASSIETTE

-
1. 3 rondelles de radis pickels, une boulette de chèvre frais roulée dans le lierre et déposée au centre de l'assiette, un trait d'huile, quelques graines de sésame noir, fleurs des champs et jolie feuille de lierre sur le bord de l'assiette. Déposer un toast décoré d'une quenelle de beurre au lierre terrestre.
-
-