Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cervelle de Canut

Ingrédients

Préparation

Porter le lait à ébullition. Retirer du feu
Ajouter une càs de sel, mélanger.
Ajouter le vinaigre de vin blanc. Et laisser cailler ½ h. environ. Filtrer à l'étamine.
Mettre au frais minimum ½ h.
Ciseler les échalotes, le persil, la ciboulette. Hacher l'ail.
Ecraser le fromage à la fourchette. Ajouter la crème, l'huile d'olive, le vin blanc, le sel le poivre et les herbes ciselées.
Servir sur des tranches de pain de campagne.

Commentaires

1 litre de lait ENTIER 1 càs de sel 5 cl de vinaigre de vin blanc ½ bouquet de ciboulette ½ bouquet de persil plat 3 cl de vin blanc

Notes :