

Claquebitou



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Ingrédients

200 g fromage de chèvre frais mi-sec

1 poignée de persil

1 poignée de fines herbes

ciboule, estragon, cerfeuil

sel, poivre



ANDROUET

Préparation

Dans une terrine, déposez le fromage. Hachez toutes les herbes. Ajoutez-les au fromage, assaisonnez, mélangez bien en tapotant. Laissez un peu attendre pour permettre aux aromates de dégager leurs saveurs.

On le consomme en collation avec un bon petit vin du cellier frais et « grim pant ».