

Fromage blanc à la ciboulette



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Ingrédients

600 g de [fromage blanc](#) en faisselle
1 botte de ciboulette
1 belle échalote
1 cuillère à café de mélange 5 baies concassées
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1/2 cuillère à café de fleur de sel

Préparation

Egouttez la faisselle dans une passoire pendant 15 minutes. Epluchez l'échalote et ciselez-la finement. Lavez, égouttez et ciselez les herbes, gardez-en quelques-unes pour le décor. Mélangez la faisselle avec l'échalote, les herbes, moulez dans un petit cercle et disposez au centre de chaque assiette. Saupoudrez les faisselles avec le mélange 5 baies, la fleur de sel, arrosez avec l'huile d'olive et décorez avec les herbes. Servez bien frais.