

# FROMAGE DE CHÈVRE à l'huile de Cameline



pour 4 personnes



15 mn



0 mn

## Ingrédients :

Chèvre frais

Confiture de figue bio 1 c.à.s

1 jus 1/2 citron bio

**Huile de cameline** Bio 2 à 3 c.à.c

Brisures de Noisette

1 échalote

2 branches de Persil plat

Sel / Poivre

## Préparation :

1. Ecraser le fromage de chèvre frais avec 1 cuillère à soupe de confiture de figues, le jus d'un demi citron, de 2 à 3 cuillères à soupe d'huile de Cameline. Bien mélanger.

2. Ajouter des brisures de noisettes, une petite échalote ciselée, sel et poivre, et quelques pluches de persil plat ciselées.

Parfaite pour accompagner une salade de mâche ou de feuilles de chêne.

Idée d'accompagnement : vous pouvez aussi étaler cette sauce sur des petits toasts à disposer ensuite sur la salade.

