

## CERVELLE DE CANUT

Pour 4 personnes:

*400g de fromage blanc en faisselle, 20g de crème fraîche épaisse, 2 échalotes, 1 gousse d'ail, 1 bouquet de ciboulette, 10 branches d'estragon et 10 de persil plat, 1 càs de vinaigre de vin blanc, 2 càs d'huile de noix, pain de campagne, huile d'olive, fleur de sel et poivre*

*Démoulez le fromage blanc et mettez-le à égoutter ds un récipient, épluchez et hachez finement les échalotes, pelez et pressez l'ail*

*Après les avoir lavés, effeuillez et ciselez la ciboulette, l'estragon et le persil plat*

*Dans un saladier, fouettez le fromage frais avec la crème, ajoutez le vinaigre puis assaisonnez de fleur de sel et de poivre, incorporez ensuite l'huile de noix en battant bien la préparation*

*Terminez en ajoutant les échalotes hachées+ail pressé+herbes ciselées, réservez au frigo au moins 1heure. Badigeonnez les tranches de pain de campagne avec un peu d'huile d'olive et passez-les sous le grill du four, servez la cervelle de canut accompagnée des tranches de pain toastées, à l'apéro ou encore à la place du fromage*

