

Tartinade de fromage frais aux herbes sauvages

Cette tartinade peut être réalisée avec diverses plantes sauvages : feuilles et/ou fleurs d'alliaire, fleurs ou fruits d'ail des ours, feuilles de lierre terrestre, pimprenelle, ail des vignes, égotode... Avec l'expérience, vous découvrirez vos combinaisons de saveurs favorites !

Ingrédients

2 petits fromages frais de chèvre ou de brebis
1 bol d'herbes ciselées au choix
2 ou 3 cuillerées à soupe d'huile de noix ou d'olive
1 filet de vinaigre de cidre ou de citron
Sel, poivre

Préparation

Ciseler finement les plantes.

Écraser le fromage frais à la fourchette.

Mélanger au fromage écrasé les herbes ciselées, le filet de vinaigre ou le jus de citron, et une ou deux cuillerées d'huile pour que le mélange soit souple.

Saler et poivrer au goût.

Servir pour l'apéritif sur des tartines grillées ou avec des bâtonnets de carotte.

Recette : Martine Desbureaux