



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 1 botte de persil
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte d'estragon
- 1 kg de **faisselle**
(chèvre ou vache)
- **Huile de noisette**
- Sel, poivre
- 1 L d'eau
- Laurier
- 3 gousses d'ail
- 3 échalotes
- ½ **baguette de pain**

Fiche technique fromage **FAISSELLE AU COULIS D'HERBES FRAÎCHES, CROSTINI**

- Egoutter la faisselle
- Blanchir les herbes préalablement lavées et triées, les refroidir dans une eau glacée, puis les égoutter
- Garder 5 cl d'eau de cuisson, mixer les herbes dans un mixeur avec l'eau de cuisson et assaisonner
- Détailler le pain en tranches très fines et ajouter un filet d'huile de noisette puis les faire griller
- Mettre la faisselle dans un saladier et l'assaisonner avec l'ail et l'échalote ciselée

Dressage

- Dresser la faisselle en quenelle, disposer les crostini sur le côté et ajouter le coulis d'herbes
- Cette recette peut être accompagnée d'une petite salade de saison

LE + SANTÉ

Les herbes fraîches permettent d'apporter vitamines, minéraux et fibres. Par exemple, la ciboulette est riche en vitamines C, B9 et A. Elles apportent du goût, tout comme les épices, et permettent ainsi de diminuer les ajouts de sel et de matières grasses !

LE + ANTIGASPI

Récupérez le pain non consommé de la veille pour vos crostini.