

Cervelle de Canut revisitée

- Pour 2 personnes
- Temps de préparation : 10 minutes
- Matériel : 1 poêle



Recette proposée par Jean B., pour le concours de recette Herbamare.

Ingrédients

2 pincées de sel Herbamare® Original
½ jus de citron vert
½ gousse d'ail

25 cl de yaourt de brebis
6 brins de ciboulette
Pain de campagne ou toasts.

Préparation

Faire fondre 2 pincées d'Herbamare® Original dans un demi jus de citron vert.
Délayer avec une demi gousse d'ail écrasée.
Mélanger au yaourt de brebis et ajouter les brins de ciboulette ciselés.

Servir avec du pain de campagne ou étalée sur des toasts.

Astuce

La Cervelle de Canut est une spécialité lyonnaise.

Vous pouvez également la servir dans des feuilles d'endives ou la présenter en verrines...laissez parler votre imagination !

