

Cervelle de canut

Recette de la cervelle de canut ou faisselle aux herbes. C'est une spécialité fromagère typique de la cuisine lyonnaise.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h10

Cuisson : 00h00

Temps total : 00h10

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g. de faisselle
- 2 gousses d'ail
- 4 échalotes
- 1 botte de persil plat
- 1 botte de ciboulette
- 2 oignons nouveaux
- 10 cl. de crème fraîche épaisse
- 10 cl. d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- Poivre
- Sel

Préparation

1. Lavez les herbes et ciselez finement. Hachez les oignons, les échalotes et l'ail.
2. Dans un saladier, versez la faisselle égouttée (mais pas trop) et la crème fraîche. Mélangez à l'aide d'un fouet.
3. Ajoutez l'huile, le vinaigre, l'ail, le sel, le poivre, les herbes, les échalotes et les oignons. Mélangez.
4. Mettre au frigo pour 3 heures au moins.
5. Servez bien frais sur des tartines de bon pain.