

Crème de chèvre au miel & au romarin



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation :** 15 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 4 à 6 personnes (250 g) :

- 1 bûche de fromage de chèvre (200 g)
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de feuilles de romarin frais
- 30 g de noix décortiquées
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Coupez la bûche de chèvre en petits morceaux dans le bol du mixeur. Versez le miel liquide et la crème fraîche. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajoutez les feuilles de romarin ciselées et les noix. Mixez de nouveau quelques secondes. Les noix doivent être grossièrement hachées. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Versez la crème dans un bol et servez-la à température ambiante.

La crème de chèvre se conserve pendant 5 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique. Sortez-la au moins 1 heure avant de la servir.

www.audalacuisine.com