

Mousse très légère de faisselle

au sel fumé sur pain grillé



Chacun
sa part...



La recette de Christophe Dié



Les ingrédients

- Faisselle de chèvre poitevine
- Piment d'Espelette
- Sel fumé
- Pain grillé
- Huile de tournesol
- Mesclun



Neige de faisselle, battue très légère et parfumée au sel fumé, puis couchée sur une tranche de pain grillé. Saupoudré de piment, accompagné de feuille de mesclun, voilà une dégustation prête à toute heure de la journée. Employer un siphon à chantilly pour la faisselle.



Goûtez la différence avec
la Ferme du Vieux Chêne !



Les recettes de fromage de chèvre poitevine
La Ferme du Vieux Chêne, 11, rue du Vieux Chêne, Le Puy des Fosses
79360 LES FOSSES. Tel : 05.49.07.18.23. Mail : contact@lafarmeduvieuxchene.fr
Pour plus d'informations : <http://www.lafarmeduvieuxchene.fr>
Retrouvez nous aussi sur Facebook/lafarmeduvieuxchene/

