



Estelle de Saint Germain

## **Cervelle de Canut de Paul Bocuse**

### Ingrédients pour 2 personnes :

2 faisselles (ou 1 cottage cheese + 1 petit Suisse léger sans amidon) 2 échalotes, 1 gousse d'ail, 2 brins de ciboulette, 2 brins de cerfeuil, 2 brins d'estragon, 2 brins de persil, 2 c-à-s de vinaigre de vin, 2 c-à-s d'huile d'olive, sel et poivre. (Délicieux si l'on choisit de mettre que de la ciboulette ou aromates au choix)

### Recette :

Émincer les échalotes finement ainsi que tous les aromates. Presser l'ail épluchés et mélanger délicatement tous les ingrédients. Placer au frais 2h avant de servir