



CERVELLE DE CANUT



1 per.



10 min



4 min



INGRÉDIENTS

100 g de Chèvre frais
30 g d'oignons confits
5 g de ciboulette
5 cl d'huile d'olive
1 baguette de pain
Sel et poivre PM



PRÉPARATION

1. Emincer les oignons, puis les cuire à feu doux dans de l'huile d'olive, saler et poivrer.
2. Faire refroidir les oignons
3. Une fois refroidis, les ajouter avec le chèvre frais, la ciboulette et l'huile d'olive, puis mélanger le tout.
4. Tailler la baguette en croûton long, puis les cuire au four à 180°C pendant 4 minutes jusqu'à l'obtention d'une couleur noisette.
5. Servez !