



**Crèmeux de chèvre frais aux herbes**  
*Une recette d'Hubert Chanove, chef étoilé du Refuge des Gourmets à Machilly*

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 180 g de chèvre frais
- 100 g de crème liquide 35% MG
- Huile verte de céleri (maison)
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 1 citron vert
- Mélange d'herbes fraîches du jardin

1. Mettre vos chèvres frais dans un récipient et, à l'aide d'un batteur mixer à vitesse réduite le temps que le fromage devienne homogène et prenne une texture lisse. Ajouter de l'huile de céleri (vous pouvez remplacer par une huile de noisette ou de noix).
2. Ajouter au fur et à mesure la crème liquide tout en augmentant la vitesse afin d'obtenir comme une crème montée au fromage, au dernier moment ajouter sel & poivre et un peu d'huile d'olive.
3. Une fois la bonne texture obtenue, ajouter un mélange d'herbes fraîches du jardin ou de montagne lavées préalablement ainsi qu'un petit zeste de citron vert afin d'apporter de la fraîcheur au crèmeux.

4. Vous pouvez y ajouter des croûtons de pain taillés en petit dés de 5 mm sur 5 mm et passés au four (150 degrés) sur une plaque avec de huile d'olive, ail et romarin et un peu de sel jusqu'à une jolie coloration dorée. A déguster en entrée.

### **Le mot du chef**

Cette base de crémeux de chèvre peut aussi s'utiliser comme une pâte à tartiner salée à l'apéritif avec des légumes croquants ou sur votre plateau de fromages. Ce crémeux se décline de nombreuses façons (selon la saison des herbes) mais fait toujours l'unanimité !