



Toque & Tablier



## Chèvre frais à l'huile d'olive et basilic

Pour 4 personnes

Préparation 5 min

**Bien s'organiser : Ciselez le basilic et réservez-le au frais. L'huile sera ajoutée au dernier moment. Si vous servez avec de la roquette : préparez-la en avance**

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur :

- Quelques feuilles ou 1 petite botte de basilic
- Eventuellement de la roquette si vous en servez avec

#### Le fromager :

- 2 chèvre frais (plus ou moins, en fonction de la taille et du plateau de fromage que vous servez)

#### L'épicier :

- Un filet d'huile d'olive de super qualité
  - Si c'est possible, un peu de graines de lin et/ou de courge
1. Lavez et ciselez le basilic. Si vous servez de la roquette, lavez-la et essorez-la. Réservez.
  2. Si vous faites la roquette, faites un assaisonnement, mettez la salade et parsemez de basilic et de petites graines
  3. 3Avant de servir le fromage, parsemez de basilic, arrosez d'un trait d'huile d'olive, parsemez de petites graines et envoyez avec ou non la roquette !