



# NOUVELLE VERSION DU FROMAGE

## INGRÉDIENTS

- 400 gr de chevre frais
- 30cl de crème liquide
- sel poivre
- herbes fraîches au choix

## TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 15 min
- Cuisson | 0 min

## MÉTHODE

01

Mettre au frais pendant 1h le fromage, la crème, un saladier et les fouets du batteur

02

Mettre dans un saladier le fromage froid et la crème bien froide

03

Monter au batteur quelques minutes afin que la préparation prenne du volume

04

Rajoutez sel poivre et herbes ciselées juste après