

## **CAVIAR DE CHOU RAVE AUX GRAINES TOASTÉES**

POUR 1 BOL

FAIRE CUIRE À LA VAPEUR OU À L'EAU, **1 CHOU RAVE** PARÉ (ENVIRON 250 GR) ET LAISSER REFROIDIR

METTRE DANS UN BOL MIXEUR :

LE CHOU RAVE CUIT

**2 À 3 GOUSSES D'AIL**

**1/2 ÉCHALOTE**

**50 GR DE ROQUEFORT**

**1 CS DE MASCARPONE**

**- SEL, POIVRE ET MUSCADE**

ET MIXER

FAIRE TOASTER À SEC **2 CS DE GRAINES DE SÉSAME ET 2 CS DE GRAINES DE LIN** AVEC UN PEU DE SEL

MÉLANGER AVEC LA PRÉPARATION ET SAUPOUDRER DE **PERSIL HACHÉ**

RÉSERVER AU FRAIS