

*La recette  
de la semaine*



## La Cerveille de Canut

Recette pour 6 personnes :

- 500 g de faisselle
- Ail selon le goût
- Persil plat finement ciselé
- 10 Cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- Poivre/sel
- Echalotes
- Ciboulette
- Cebette où oignon nouveau

- Laver les herbes
- Les couper très finement ainsi que l'échalote et l'oignon
- Dans un saladier, verser la faisselle égouttée
- Rajouter l'huile, vinaigre, ail, oignon, herbes, saler et poivrer.
- Laisser au réfrigérateur

Servir sur du pain frais où griller.

Bon appétit !!

