

## Coeur d'Amuur !!!



Suggestion de présentation

### Pour 6 coeurs:

250 g de faisselle de chèvre  
2 càs de crème fouettée  
1 blanc d'oeuf en neige  
50 g de gingembre frais  
vinaigre de riz QS  
sel, poivre du moulin

Eplucher le gingembre, couper en tranches fines puis en une fine brunoise, blanchir deux fois, égoutter puis recouvrir de vinaigre de riz, laisser macérer pendant 24 heures.

Dans un saladier mélanger la faisselle avec la crème fouettée puis le blanc d'oeuf monté en neige, ajouter le gingembre, assaisonner de sel et poivre du moulin.

Mettre une compresse à l'intérieur d'un petit moule, le remplir de fromage, placer les moules sur une grille sous un récipient, égoutter ainsi de 24 à 48 heures.

Retirer la gaze, dresser sur une assiette, décorer au choix de graines de sésame noir ou doré, de ciboulette ou de poivre concassé.