

## Cervelle de canut (spécialité fromagère lyonnaise)



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

*Une entrée délicieuse appréciée des Lyonnais, mais aussi des autres. Servez avec des tranches de pain de campagne et accompagnez ce plat d'un beaujolais.*

Recette proposée par : Blog [Saveurs en liberté](#)

### Ingrédients

- 1 kg de fromage blanc - frais de campagne
- 250 g de crème fraîche
- 5 cs d'huile d'olive
- 1 cs de vinaigre
- 10 brins de persil
- 10 brins de cerfeuil
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 2 échalotes
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 La veille, mettez le fromage à égoutter dans une faisselle, ou à défaut dans une passoire garnie d'une mousseline.
- 2 Le lendemain et trois heures avant de servir. Versez la crème fraîche dans une grande jatte, battez légèrement et ajoutez peu à peu le fromage blanc égoutté, l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Remuez bien le tout afin d'obtenir un mélange homogène.
- 3 Épluchez les échalotes et hachez-les le plus finement possible, ciselez le persil, la ciboulette et le cerfeuil. Incorporez le tout au fromage blanc et mélangez soigneusement.
- 4 Tapissez une terrine ronde ou un saladier avec la mousseline en laissant dépasser les bords. Versez-y la préparation, repliez la mousseline en serrant un peu pour enfermer le tout et placez au frais pendant 3 heures.
- 5 Avant le service, dépliez la mousseline et démoulez la cervelle de canut sur un plat de service. Saupoudrez de ciboulette hachée et décorez avec des bouquets de cresson ou de mâche.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

