

Cervelle de canut à la mode « Truchet »



Prendre un fromage blanc mâle (égoutté) pas rien un claqueret sinon y s'abouerait même que quand on a abouché (retourné) la faisselle y faut qu'y se tienne!

Puis on l'écrase dans un coupon (saladier) aque de sel et de poivre en le battant bien à la fourchette.

Acha-peu (petit à petit) on rajoute de la ciboule chapotée fin, fin, fin, d'huile, de vin blanc (j'aime bien le Macon Chardonnay) ; surtout pas de persil et encore moins de frisé, pace que ça grabote le corgnolon!

Toujours en tournant, mettre d'échailote, une braise d'ail (pas trop, quand ça reproche on y craint) et terminer par une pisserote de vinaigre.

Un conseil: y faire la veille et le lendemain, c'est à se mettre à cacaboson tant c'est bon.

Pour les quantités y faut y mettre ça qui faut, c'est tout un chacun qui voit...